GAGGIA®



ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE USO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCÇOES E MODO DE EMPREGO

mod.**ACHILLE**

CE

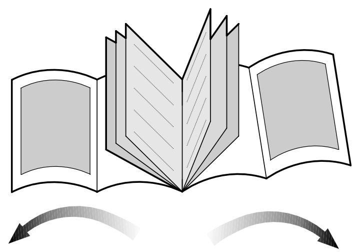
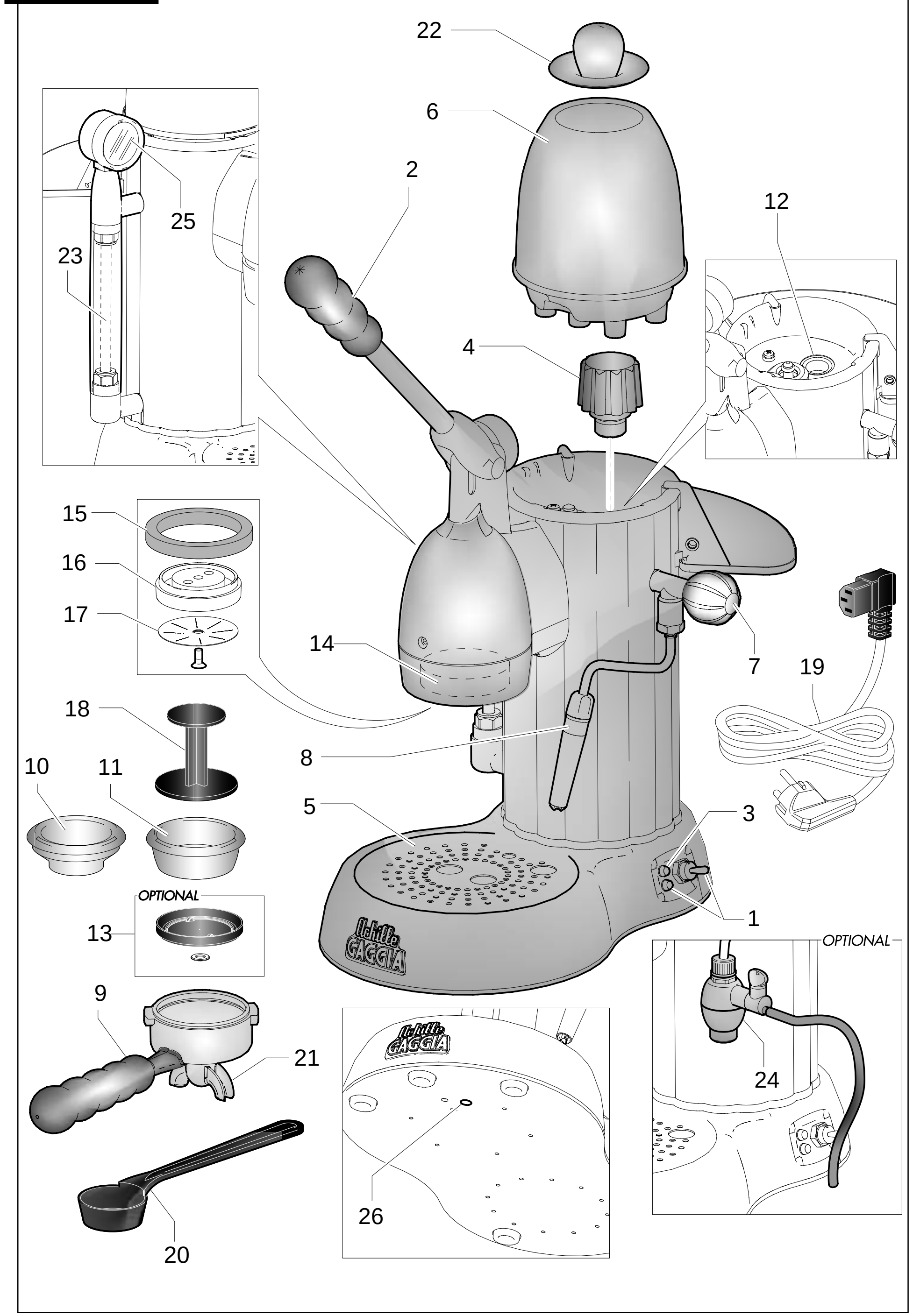
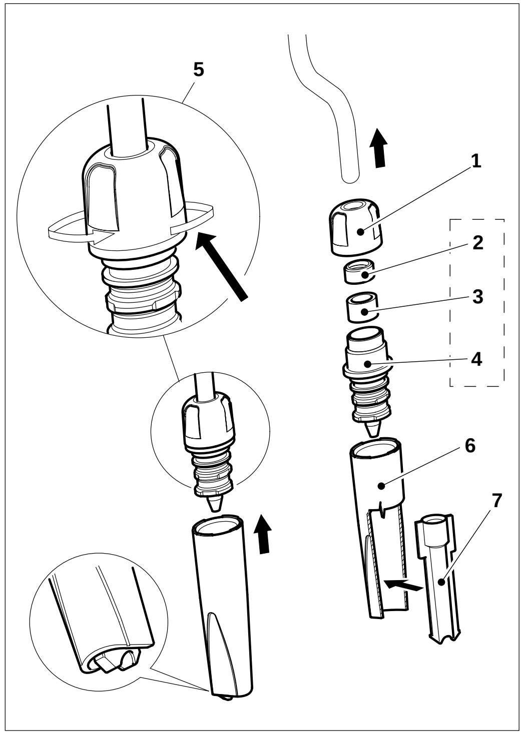


FIG.01



La prima volta che usate il pannarello, dovete ...
The first time you use the frother, you must...
Bei erstmaliger Verwendung des Schaumschlägers müssen Sie ....
La première fois que vous utilisez le mixeur, il faut.....
La primera vez que usa el esquema, siga las instrucciones que se detallan a continuación
De eerste keer dat u het stoompijpje voor het opschuimen van melk gebruikt, moet u .....
Quando se usa o bico pela primeira vez, deve-se ...



I

- Infilare la Ghiera filettata **1** sul tubo vapore.
- Inserire il gommino **3** nell'Iniettore **4**, inserire il Premigommino **2** sopra al Gommino **3**, calzare l'assieme **2-3-4** sul tubo vapore.
- Avvitare la Ghiera **1** sull'Iniettore **4**. Serrare **5**.
- Inserire il canotto esterno **6** come in figura.
- Il canotto interno **7** va montato correttamente, facendo sporgere la parte inferiore dal canotto esterno, come evidenziato nella figura.

GB

- Slide the Ring Nut **1** onto the steam hose.
- Place the Gasket **3** into the Injector **4**, and place the Gasket Press **2** over the Gasket **3**. Slide the assembly **2-3-4** over the steam hose.
- Screw the Ring Nut **1** onto the Injector **4.** Tighten **5**.
- Attach the external housing **6** as shown in the Figure.
- The internal sleeve **7** must be correctly installed, by protruding the lower part of the external sleeve, as shown in figure.

D

- Gewindenutmutter auf Dampfrohr aufsetzen.
- Gummiring **3** in Düse **4** einsetzen, Gumminiederhalter **2** auf Gummiring **3** aufsetzen, Komplex **2-3-4** in Dampfrohr einführen.
- Gewindenutmutter **1** auf Düse **4** schrauben. Festschrauben **5**.
- Außenbüchse **6** gemäß Abbildung einfügen.
- Das innere Rohr **7** ist korrekt anzubringen, wobei der untere Teil des Außenrohrs herausragt, wie es auf Abbildung zu ersehen ist.

F

- Glisser la douille filetée **1** sur le tuyau de la vapeur.
- Insérer le caoutchouc **3** dans l'injecteur **4**, insérer le presse-caoutchouc **2** sur le caoutchouc **3**, emmancher l'ensemble **2-3-4** sur le tuyau de la vapeur.
- Visser la douille **1** sur l'injecteur **4.** Serrer **5**.
- Insérer le manchon externe **6** comme il est indiqué sur la figure.
- Le manchon intérieur **7** doit etre installé de la façon correcte, en laissant dépasser la partie inférieure du manchon extérieur, comme indiqué par la figure.

E

- Introduzca el casquillo roscado **1** en el tubo de vapor.
- Introduzca la empaquetadura de anillo **3** en el inyector **4**, introduzca el aprieta-empaquetadura **2** en la empaquetadura **3.** Acto seguido, ubique el grupo **2-3-4** en el tubo de vapor.
- Enrosque el casquillo roscado **1** en el inyector **4.** Enroscar hasta el tope **5**.
- Introduzca el forro exterior **6** como se aprecia en la figura.
- Monte correctamente el tubo interior **7**, sobresaliendo el lado inferior del tubo exterior, como señalado en la figura.

NL

- Schuif de getapte sluitring op het stoompijpje.
- Schuif het rubbertje **3** in het spuitstuk **4**, schuif de rubberhouder **2** op het rubbertje **3**, zet het geheel **2-3-4** op het stoompijpje.
- Draai het einddopje **1** op het spuitstuk **4.**
- Bevestig het buitenste mondstuk **6** op het spuitstuk, volgens de afbeelding.
- De binnenste schuif **7** wordt op de juiste manier gemonteerd door het onderste gedeelte van de buitenste schuif uit te laten steken zoals getoond wordt in figuur.

P

- Enfie o casquilho roscado no tubo de vapor.
- Introduza a borracha **3** no injector **4**. Introduza o pressionador da borracha **2** por cima da borracha **3**; a seguir introduza o grupo **2-3-4** no tubo de vapor.
- Enrosque o casquilho roscado **1** no injector **4**.
- Introduza o canote externo **6** como ilustrado na figura.
- O pequeno tubo interno **7** deve ser montado corretamente, fazendo sair a parte inferior do pequeno tubo externo, como evidenciado na figura.

FIG.02

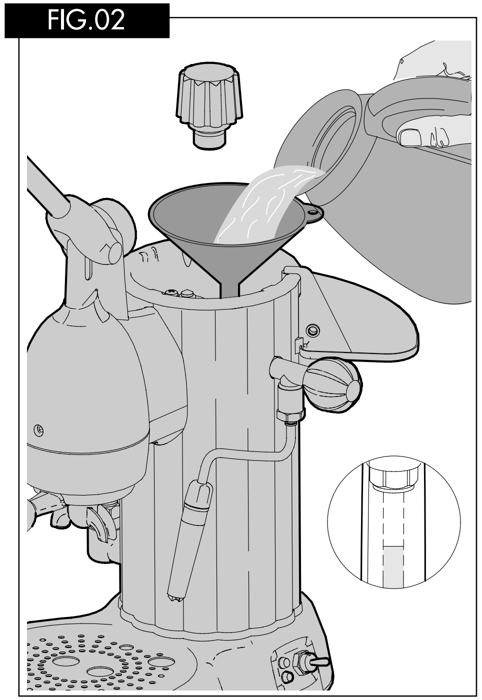


FIG.04

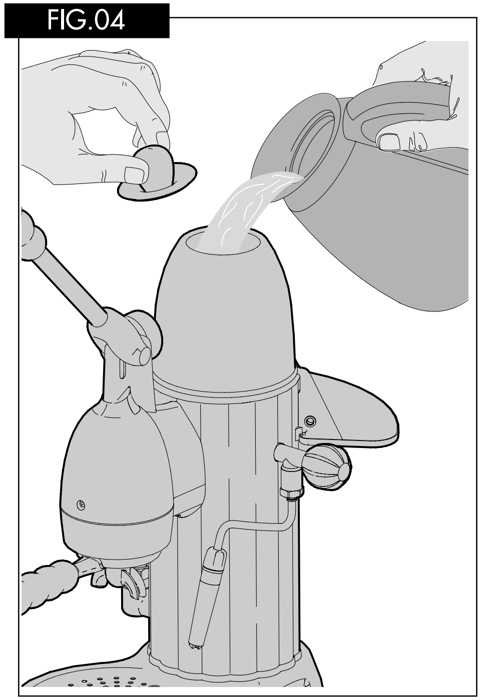


FIG.03

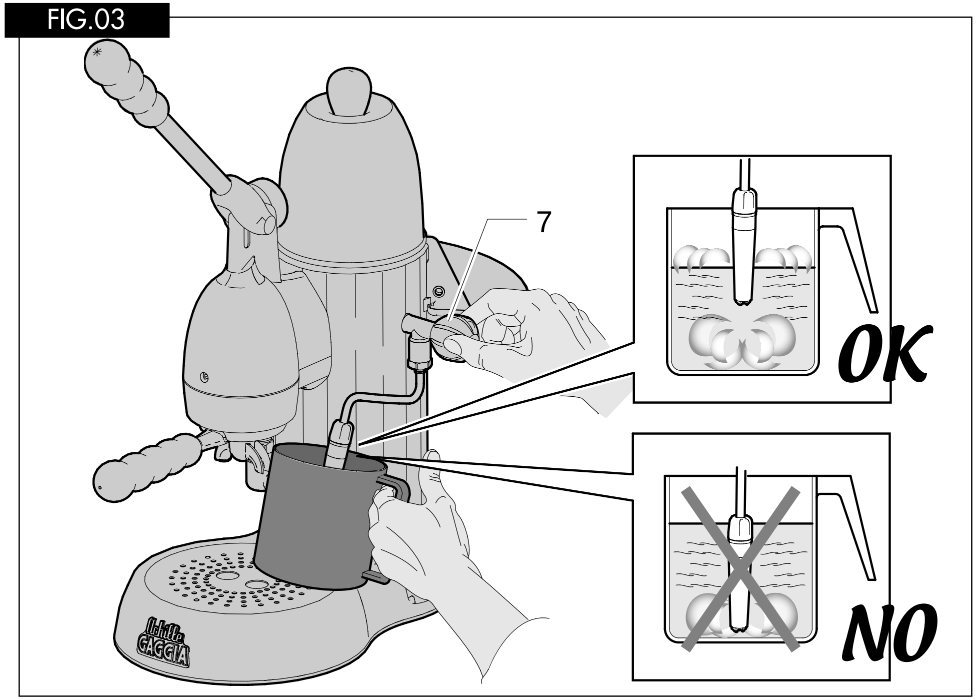


FIG.05

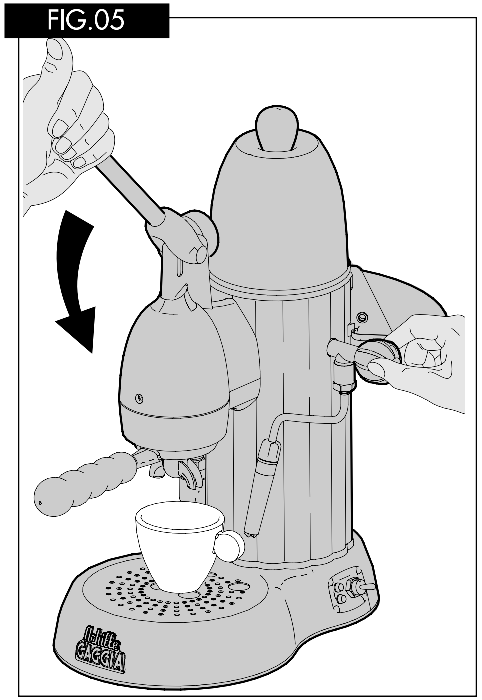
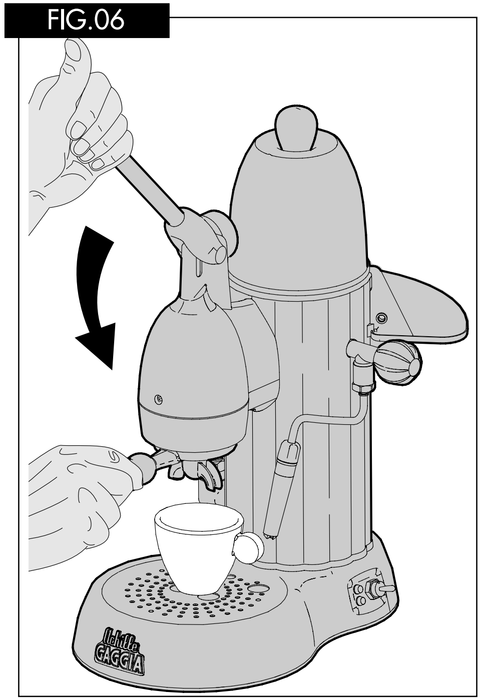


FIG.06



GI STUDIO Vaprio d'Adda - MI

GAGGIA S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. 02 94 99 31
Fax 02 94 70 888
Internet: *www.gaggia.it*
E-mail: *gaggia@gaggia.it*

COD. 4318079000 - Rev. 00

Ci congratuliamo per la vostra scelta!

Grazie a questa macchina potrete gustare un delizioso caffè o cappuccino nel comfort della vostra casa.

L'espresso viene preparato facendo filtrare rapidamente dell'acqua sotto pressione e riscaldata alla giusta temperatura attraverso una miscela finemente torrefatta.

⚠ AVVERTENZA:

La macchina espresso è stata studiata unicamente per uso domestico.

Qualsiasi intervento di assistenza o di riparazione fatta eccezione per le operazioni di pulizia e di normale manutenzione, dovrà essere effettuato da un Centro di Assistenza autorizzato.

1. Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda al vostro.
2. Non utilizzare mai acqua tiepida o calda per riempire il serbatoio dell'acqua. Utilizzare unicamente acqua fredda.
3. Non toccare con le mani le parti calde della macchina ed il cavo di alimentazione durante il funzionamento.
4. Non pulire mai con detersivi corrosivi o utensili che graffino. E' sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.
5. Per evitare la formazione di calcare, si può utilizzare acqua minerale naturale.
6. Non immergere la macchina in acqua.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

⚠ Durante l'utilizzo di elettrodomestici, è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o incidenti.

1 Leggere attentamente tutte le istruzioni ed informazioni riportate in questo manualetto e in qualsiasi altro opuscolo contenuto nell'imballo prima di avviare ed utilizzare la macchina espresso.

2 Non toccare superfici calde.

3 Non immergere cavo, spine o il corpo della macchina in acqua o altro liquido per evitare incendi, scosse elettriche o incidenti.

4 Fare particolare attenzione durante l'utilizzo della macchina espresso in presenza di bambini.

5 Togliere la spina dalla presa se la macchina non viene utilizzata o durante la pulizia. Farla raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di procedere alla sua pulizia.

6 Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture. Far controllare o riparare l'apparecchio presso il centro di assistenza più vicino.

7 L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può causare danni a cose e persone.

8 Non utilizzare la macchina espresso all'aperto.

9 Evitare che il cavo penda dal tavolo o che tocchi superfici calde.

10 Tenere la macchina espresso lontano da fonti di calore.

11 Controllare cha la macchina espresso sia in posizione "**0**" prima di inserire la spina nella presa. Per spegnerla, posizionarla su "**0**" e rimuovere quindi la spina dalla presa.

12 Utilizzare la macchina unicamente per uso domestico.

13 Fare estrema attenzione durante l'utilizzo del vapore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Descrizione:

FIG. 01

1 Interruttore principale/Spia d'accensione
2 Leva di erogazione
3 Spia Verde di raggiungimento pressione corretta
4 Tappo caldaia
5 Griglia e vaschetta raccogligocce
6 Serbatoio dell'acqua (estraibile)
7 Manopola rubinetto vapore
8 Tromboncino vapore (estraibile)
9 Portafiltro
10 Filtro 1 tazza o cialde
11 Filtro 2 tazze
12 Caldaia
13 Disco "crema perfetta" (optional)
14 Gruppo di erogazione caffè
15 Guarnizione sottocoppa
16 Porta-doccetta
17 Doccetta
18 Pressino
19 Cavo e spina di alimentazione
20 Misurino
21 Beccuccio erogazione
22 Coperchio serbatoio
23 Vetro livello
24 Montalatte (estraibile - optional)
25 Manometro pressione caldaia
26 Pulsante ripristino termostato sicurezza

Istruzioni sul cavo elettrico

A Viene fornito un cavo elettrico abbastanza corto per evitare che si attorcigli o che vi inciampiate.

B Si possono utilizzare, con molta attenzione, delle prolunghe.

C Qualora venga utilizzata una prolunga, verificare:

1. che il voltaggio riportato sulla prolunga sia perlomeno, uguale al voltaggio elettrico dell'elettrodomestico;
2. che sia munito di una spina a tre pin con messa a terra (qualora il cavo dell'elettrodomestico sia di questo tipo);
3. che il cavo non penda dal tavolo per evitare di inciamparvi.

Preparazione della macchina da caffè Espresso:

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua estraibile (6).
2. Svitare il tappo caldaia (4) in senso antiorario.
3. Introdurre nella caldaia (12) una quantità d'acqua fino a raggiungere i ¾ (circa 0,8 L) del vetro livello (23). Si raccomanda di non superare la parte superiore del vetro livello, in ogni caso, capovolgendo la macchina, può essere rimasso l'eccesso d'acqua.

Importante: Verificare sempre il livello dell'acqua in caldaia (12) prima dell'uso della macchina. L'eventuale assenza d'acqua può portare anche all'intervento del termostato di sicurezza, che interromperà il riscaldamento dell'acqua in caldaia, per salvaguardare la resistenza al suo interno. in questo caso il termostato di sicurezza deve essere ripristinato, vedi "in caso di malfunzionamento".

4. Avvitare il tappo caldaia (4) in senso orario ed assicurarsi che il tappo stesso e la manopola rubinetto vapore (7) siano ben chiusi.

Importante: Il tappo caldaia non deve essere mai aperto con machina in funzione. Per togliere il tappo caldaia posizionare l'interruttore principale (1) nella posizione **"0"** aprire lentamente, girando in senso antiorario la manopola rubinetto vapore (7) ed attendere che tutto il vapore sia fuoriuscito dall'apposito tromboncino vapore (8).

5. Riempire il serbatoio dell'acqua (6) (circa 1 Litro) e riposizionarlo nella sua sede.

   Nota: Una volta riempita la caldaia, il serbatoio dell'acqua (6) può essere riempito, quando necessario, anche senza essere rimosso.

6. Inserire il portafiltro (9) nel gruppo d'erogazione (14) e fissarlo con un movimento da sinistra verso destra fino a bloccaggio. Il manico del portafiltro dovrà trovarsi posizionato verso destra.
7. Inserire la spina (19) in una presa adeguata (vedi capitolo **"Avvertenza "** pagina 1, punto 1).

Messa in servizio

Questa procedura consente la preparazione del circuito idraulico per un uso ottimale della macchina. Si consiglia di seguire questa procedura ogni qualvolta la macchina viene usata per la "prima volta".

1. Verificare quanto indicato nel capitolo **"Preparazione della macchina da caffè Espresso"**.
2. Posizionare l'interruttore principale (1) nella posizione **"I"**. La spia d'accensione rossa s'illuminerà.
3. Attendere che la spia luminosa verde (3) s'illumini.
4. Aprire lentamente, in senso antiorario, la manopola rubinetto vapore (7) per scaricare la "falsa presione" dovuta all'aria rimasta in caldaia. Richiuderla lentamente in senso orario ed attendere che la spia verde (3) s'illumini. La spia verde (3) indica la corretta pressione in caldaia (circa 1,2 bar) che può essere verificata anche sul manometro (25) in dotazione.

   Nota: La spia verde di raggiungimento pressione corretta (3) continuerà a spegnersi ed accendersi automaticamente durante il periodo di riscaldamento. Dopo aver acceso la macchina, per il primo caffè si consiglia di aspettare 12/15 minuti per il riscaldamento ideale, mentre per quelli successivi la macchina sarà sempre pronta.
5. Collocare una tazza vuota sotto il gruppo erogatore (14) senza inserire il caffè nel portafiltro (9) ed azionare la leva di erogazione (2) sollevandola ed abbassandola fino alla fine della sua corsa. Ripetere l'operazione ed erogare acqua fino al riempimento della tazza.
6. La macchina è ora pronta per l'uso.

Cosa dovete sapere

1 Il sapore dell'espresso dipende dalla quantità e dal tipo di caffè utilizzato.

Il particolare sapore di un chicco di caffè dipende da diversi fattori ma il suo gusto ed il suo aroma sono il risultato del processo di torrefazione.

I chicchi di caffè torrefatti per un periodo più lungo e a temperature più elevate presentano un colore più scuro. Chicchi più scuri liberano più aroma rispetto a chicchi chiari.

2 Troverete sul mercato diverse qualità di caffè. Ogni tipo di torrefazione è caratterizzato da una miscela di chicchi torrefatta ad una particolare temperatura e con un particolare tipo di aroma.

Esistono decaffeinati contenenti soltanto il 2% di caffeina. Sperimentate con la vostra macchina espresso uno dei vari tipi di caffè in vendita. Scoprirete probabilmente un aroma migliore rispetto a quello della miscela finora utilizzata.

3 Le macchine espresso a pompa richiedono una miscela finemente macinata. Assicurarsi di acquistare o di farsi macinare questo tipo di miscela. E' preferibile usare un macinino a macine piuttosto che un macinino a lama perché questo libera troppa polvere di caffè e produce una miscela macinata in modo irregolare.

4 Il vero espresso si riconosce dal colore scuro, dal gusto ricco e dalla tipica "crema".

5 Il cappuccino è una speciale combinazione di caffè espresso e latte caldo emulsionato. Si può servire con una spruzzata di cannella, noce moscata o cacao.

6 Servire immediatamente il caffè espresso dopo averlo preparato.

7 Servire il caffè espresso in tazzine da caffè ed il cappuccino in tazze da prima colazione.

8 Sarebbe l'ideale macinare il caffè appena prima dell'uso. Non dimenticare che deve essere macinato per la macchina espresso a pompa.

9 E' consigliabile conservare il caffè macinato o in chicchi, in barattoli ermetici nel freezer. Il caffè macinato assorbe facilmente gli odori.

Come preparare un buon Espresso

1. Seguire le procedure descritte nei capitoli **"Preparazione della macchina da caffè Espresso"** e **"Messa in servizio"**.

   Nota: Un ottimale riscaldamento di macchina e portafiltro sono indispensabili per ottenere un buon caffè.
2. Togliere il portafiltro (9) dal gruppo di erogazione (14). Sciegliere il filtro corretto (10 e 11) ed inserirlo nel portafiltro (9). Utilizzare il filtro piccolo per 1 tazza ed il filtro grande per 2 tazze.
3. Riempire il filtro 1 o 2 tazze con caffè macinato utilizzando l'apposito misurino (20). Considerare un misurino per ogni tazza di caffè. Non riempire troppo. Premere il caffè utilizzando l'apposito pressino (18). Non premere troppo.
4. Pulire il bordo del filtro e/o portafiltro (9-10-11) da eventuali residui di caffè, dopodiche inserirlo nel gruppo erogazione (14).
5. Posizionare una o due tazze sotto il portafiltro (9) a seconda dei caffè che si desidera fare. Con una mano portare la leva di erogazione (2) verso l'alto.

Importante: si raccomanda con l'altra mano, di impugnare il manico del portafiltro per mantenere ferma la macchina durante l'erogazione. Abbassare la leva erogazione (2) fino alla fine della sua corsa, ottenendo cosi l'erogazione del caffè. Per ottenere una caduta uniforme del caffè occorre esercitare, sulla leva (2) una pressione costante e proporzionale alla resistenza incontrata durante l'erogazione. Ripetere l'operazione fino alla quantita desiderata di caffè. Un buon caffè preparato seguendo la giusta procedura avrà la tipica "crema" marrone. In caso contrario consultare il cap. **"In caso di malfunzionamento"** pagina 8.

6. Togliere le tazze e servire.
7. Per preparare dell'altro caffè, ripetere la fasi da 3 a 7, facendo attenzione a togliere lentamente ed attentamente il portafiltro muovendolo verso sinistra ed a non scottarsi con l'acqua rimasta sui fondi di caffè. Un pò d'acqua continuera a sgocciolare una volta rimosso il portafiltro. Questo è dovuto alla pressione dell'acqua nel sistema. Togliere i fondi dal portafiltro.

OPTIONAL

Disco "crema perfetta"(13)

Per un miglior funzionamento del Disco "crema perfetta" inserire il rompigetto emulsionatore nella coppa portafiltro.

Si raccomanda di pulire il Disco "crema perfetta" giornalmente, prima dell'uso, per evitare che il foro di passaggio si otturi. Se necessario utilizzare uno spillo per liberare il foro.

Quando la macinatura del caffè non è corretta, l'utilizzo del disco "crema perfetta" produrrà la tipica crema dell'espresso.

N.B.: *Utilizzare il disco "crema perfetta solo con il filtro grande per 2 tazze*

Come preparare un buon cappuccino:

Prima di iniziare a preparare il cappuccino, assicurarsi di avere tutto il necessario a portata di mano fra cui il bricco (o tazza) riempito a metà con latte freddo e tazze da caffelatte.

Emulsionare il latte

La densità del latte emulsionato dipenderà dal contenuto di grassi del latte. Il tromboncino (8) (o il montalatte pos.24) produrrà tutta l'emulsione necessaria senza portare il latte ad ebollizione.
Con due o tre prove ed un po' di impegno diventerete esperti nella preparazione del cappuccino. Spostare leggermente verso l'esterno il tromboncino del vapore (o il montalatte) in modo da inserire il bricco senza urtare la base della macchina espresso.

Versione con tromboncino:

1 Preparare l'espresso in tazze grandi come già specificato.
2. Collocare il bricco riempito a metà con latte freddo sotto il tromboncino del vapore. Vedi Fig.03
3 Ruotare lentamente la manopola del rubinetto di erogazione vapore (7) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore.
IMPORTANTE La pressione del vapore aumenterà col ruotare della manopola.
N.B.: *Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.*
4 Ruotare il bricco con movimento circolare facendo attenzione che l'estremità dell'ugello vapore sia appena immersa nel latte quando inizierà a formarsi l'emulsione. Non portare il latte ad ebollizione.
5 Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, ruotare in senso orario la manopola vapore per interrompere l'erogazione del vapore e togliere il bricco.
6 Versare il latte emulsionato nel caffè. Guarnire con cannella, cacao, noce moscata. Servire.

.

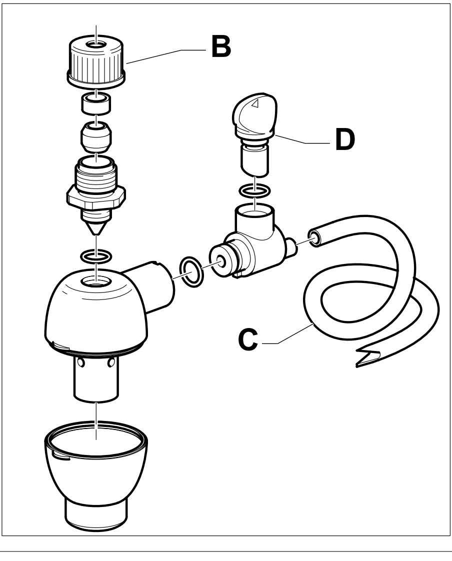
OPTIONAL

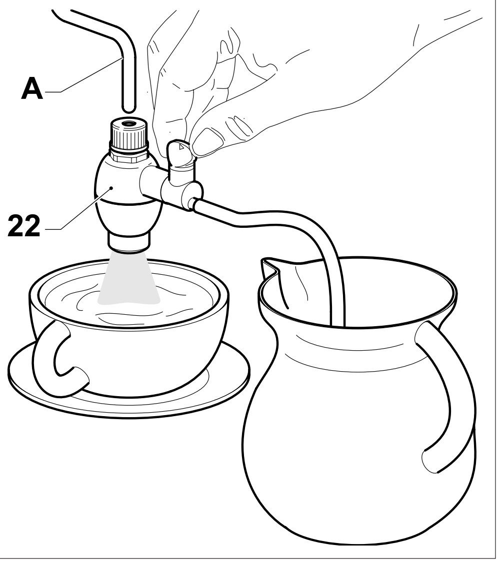
Montalatte (24)

Il montalatte (24) è uno speciale dispositivo che permette di emulsionare il latte aspirandolo direttamente dal contenitore. Prima di iniziare a preparare il cappuccino, assicurarsi di avere tutto il necessario a portata di mano fra cui il contenitore del latte freddo e tazze da caffelatte. Verificare che il montalatte (24) sia inserito correttamente sul tubo vapore (A) ruotando la ghiera (B) ed inserire il tubo di aspirazione (C) nel contenitore del latte freddo. Tramite l'astina (D) si può regolare la quantità di latte aspirata. Nella posizione indicata in figura l'aspirazione è massima "latte più freddo". Ruotando l'astina (D) di 180° si ha l'aspirazione minima "latte più caldo".

Emulsionare il latte con il montalatte:

1 Preparare l'espresso in tazze grandi.
2 Collocare il tubo di aspirazione (C) nel contenitore del latte freddo e la tazza con il caffè espresso sotto il montalatte (24).
3 Ruotare lentamente la manopola del rubinetto di erogazione vapore (7) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore.





IMPORTANTE La pressione del vapore aumenterà col ruotare della manopola.

4 Una volta ottenuta la quantità di latte desiderata, ruotare in senso orario la manopola vapore (7) per interrompere l'erogazione del vapore.

5 Guarnire con cannella, cacao, noce moscata.

Servire.

Istruzioni per la pulizia:

1 **IMPORTANTE:** *Pulire l'ugello del vapore dopo averlo immerso nel latte per evitare di otturare l'ugello ed il foro di presa d'aria e per non fare indurire i depositi di latte esterni.*

Per facilitare l'operazione di pulizia, come indicato alla voce "DESCRIZIONE" la parte esterna dell'ugello è facilmente rimovibile tirandola verso il basso.

Utilizzare un panno umido per pulire l'estremità dell'ugello e aprire la valvola di erogazione vapore.

Lasciare fuoriuscire il vapore per uno o due secondi per liberare l'ugello.

Pulire l'esterno dell'ugello del vapore. Se necessario utilizzare un ago per pulire il foro del getto del vapore.

2 Pulire il portafiltro ed il filtro con acqua tiepida e con regolarità.

3 Pulire il corpo macchina con un panno umido.

4 Estrarre la vaschetta e la griglia (5) e lavarle con acqua. Non usare abrasivi.

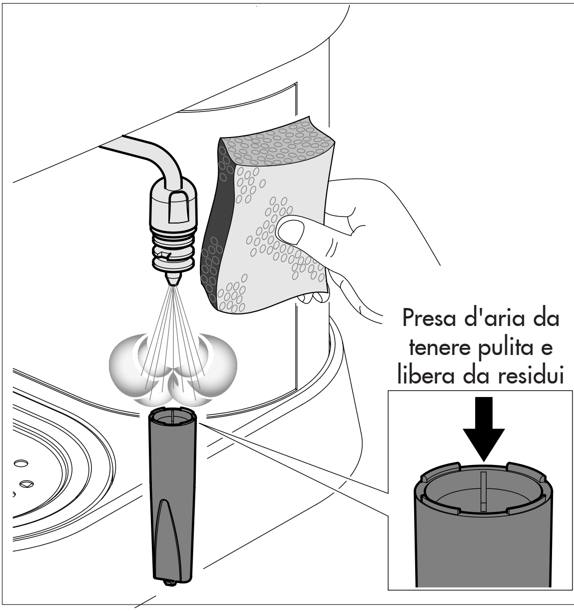
5 Pulire la guarnizione (15) all'interno del gruppo di erogazione caffè (14). Mantenerla pulita.

6 Svitare e pulire periodicamente, a seconda della frequenza d'uso, la doccetta (17).

7 Se la macchina non viene utilizzata per lunghi periodi, scaricare l'acqua nella caldaia

8 **N.B.:** *E' normale che una macchina espresso emetta vapore o sgoccioli acqua di tanto in tanto dato che la pressione dell'acqua stessa cambia durante l'uso.*

Non dimenticare di svuotare la bacinella.



Fare molta attenzione a non toccare il tromboncino vapore:

potrebbe essere molto caldo!



Decalcificazione:

In località con acqua particolarmente calcarea il funzionamento della macchina potrebbe risultare compromesso. Trattare la machina ogni 2 mesi circa (a seconda dell'uso e delle caratteristiche dell'acqua utilizzata) con l'apposito decalcificatore in polvere.

Importante: Questa procedura deve essere eseguita a macchina fredda e non utilizzata di recente.

1. Verificare che l'interruttore principale (1) sia nella posizione "O",
2. Togliere il serbatoio dell'acqua (6) e vuotarlo.
3. Svitare il tappo caldaia (4) in senso antiorario e rimuovere tutta la quantità d'acqua presente nella caldaia (12) capovolgendo la macchina.
4. Estrarre la doccetta (17) e pulirla.
5. Preparare una soluzione di circa 1,8 litri acqua miscelata con una bustina di decalcificatore.
   Introdurre nella caldaia (12) una quantità di soluzione fino a raggiungere i ¾ (circa 0,8 litri) del vetro livello (23).Avvitare il tappo caldaia (4) in senso orario ed assicurarsi che il tappo stesso e la manopola rubinetto vapore (7) siano ben chiusi (ruotare in senso orario).Introdurre nel serbatoio (6) la rimanente soluzione circa (1,0 litri) e riposizionarlo nella sua sede.
6. Posizionare l'interruttore principale (1) nella posizione "I". La spia d'accensione rossa s'illuminerà.Attendere che la spia luminosa verde (3) s'illumini.Aprire lentamente, in senso antiorario, la manopola rubinetto vapore (7) per scaricare la "falsa pressione" dovuta all'aria rimasta in caldaia; richiuderla lentamente in senso orario ed attendere che la spia verde (3) s'illumini.
7. Collocare una tazza vuota sotto il gruppo erogatore (14) senza inserire il portafiltro (9) ed azionare la leva di erogazione (2) sollevandola ed abbassandola fino alla fine della sua corsa; ripetere l'operazione ed erogare acqua fino al riempimento della tazza.Attendere 20 minuti mantenendo la macchina accesa.
8. A questo punto, azionando la leva di erogazione (2), erogare acqua fino a terminare la soluzione presente nel serbatoio (6); Risciacquare e riempire il serbatoio (6) con acqua pulita. Erogare acqua dalla macchina fino allo svuotamento del serbatoio.
9. Posizionare l'interruttore principale (1) nella posizione "O", aprire lentamente, in senso antiorario, la manopola rubinetto vapore (7) ed attendere che tutto il vapore fuoriesca dall'apposito tromboncino vapore (8).

   Togliere il tappo caldaia (4); svuotare la caldaia (12) e risciacquare con acqua fresca.

   Ricollocare la doccetta (17).

N.B.: Guasti dovuti ad accumulo di calcare non sono coperti da garanzia. L'utente non dovrà prestare nessun altro servizio di manutenzione. Utilizzare il decalcificante Gaggia per risultati migliori.

In caso di malfunzionamento

Problema:	***Controllare :***
La macchina è accesa ma eroga acqua fredda	*Il termostato di sucurezza deve essere ripristinato premendo il pulsante (26) posizionato sul retro della macchina*
Mancata erogazione di caffè.	*Che vi sia acqua nel serbatoio.* *Che il filtro non sia otturato perché la miscela è troppo fine o il caffè troppo pressato.* *Che la doccetta sia pulita.*
L'erogazione del caffè è troppo rapida.	*Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente.* *Che il caffè sia stato premuto con il pressino.*
Eccessiva perdita di acqua dal portafiltro.	*Che il portafiltro sia stato inserito correttamente.* *Che la guarnizione non sia sporca o consumata.* *Che non vi siano residui di caffè sul bordo del portafiltro.*
L'espresso ha poca "crema".	*Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente.* *Che il caffè sia stato premuto con il pressino.* *Che il caffè non sia troppo vecchio o secco.*
Il caffè è troppo freddo.	*Che la macchina sia stata riscaldata .* *Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente.*
Il latte non viene emulsionato sufficientemente.	*Che l'ugello vapore e/o foro di presa d'aria non siano otturati.* *Che il latte non sia troppo caldo.*

Congratulations on your wise choice!

As the proud owner of the machine, you can now experience the taste of a delicious cup of espresso or cappuccino in the comfort of your own home.

Espresso coffee, originally created in Italy, is made by rapidly forcing water that has been heated to the correct brewing temperature, through a special finely ground coffee.

The heart of the espresso machine is a precision engineered pump.

The pump and water flow is easily controlled with just a flick of the switch.

WARNING:

This appliance is for household use

Any repairs or servicing operations, with the exception of normal cleaning and maintenance operations must be undertaken by an authorized service centre.

1. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the plate agrees with your voltage.
2. Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3. Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4. Never clean with scouring powders or hard implements.
5. To reduce scale use filtered water and descale regulary.
6. Do not immerse base in water.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this packaging referring to this product before operating or using this appliance.

2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.

4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event of appliance faults or damages. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.

7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

8 Do not use outdoors.

9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

11 Always turn appliance to “**0**”, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to “**0**”, then remove plug from wall outlet.

12 Do not use appliance for other than intended household use.

13 Use extreme caution when using hot steam.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Description of parts:

FIG. 01

1 Main switch/ON light
2 Coffee lever
3 Green correct pressure light
4 Boiler cap
5 Cup rest grill and drip pan
6 Water tank (extractable)
7 Steam knob
8 Steam nozzle (removable)
9 Portafilter
10 1-cup or wafer filter
11 2-cup filter
12 Boiler
13 "Perfect foam" disk (optional)
14 Coffee group
15 Shower head gasket
16 Shower plate holder
17 Shower plate
18 Coffee press
19 Power cord and plug
20 Coffee measure
21 Coffee spout
22 Water tank cover
23 Glass water level indicator tube
24 Frother (removable - optional)
25 Boiler pressure gauge
26 Safety thermostat reset button

Instructions for the power supply cord

A A short power-supply cord is provided to reduce risks of getting tangled up or tripping over a longer cord.

B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C If a long extension cord is used:

1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type

3 the cable does not hang from the table to avoid the risk of getting caught up in it.

Setting up the Espresso coffee machine:

1. Remove the extractable water tank (6).
2. Unscrew the boiler cap (4) (counterclockwise).
3. Fill the boiler (12) with enough water to reach the ¾ mark (approx. 0.8 lit.) on the water level indicator (23). Do not fill beyond the top of the water level indicator. If this happens, turn the machine upside down to pour out excess water.

   Important: Always check the boiler (12) water level before using the machine. A lack of water in the boiler will cause the safety thermostat to cut off power to the heating element in order to protect it. If this happens the thermostat will have to be reset. See the **"Troubleshooting"** section.
4. Replace and tighten (clockwise) the boiler cap (4) and make sure the steam knob (7) is also tightly closed.

Important: The boiler must never be opened when the coffee machine is operating. To remove the boiler cap, make sure the main switch (1) is in the **"0"** (off) position. Then slowly open (counterclockwise) the steam knob (7) and wait until all steam has been released from the steam nozzle (8).

5. Fill the water tank (6) (approx. 1 liter) and replace it in the machine.

   NB: Once the boiler has been filled, the water tank (6) may be filled, when necessary, without removing it.
6. Insert the portafilter (9) into the coffee group (14) and lock it by turning it from left to right until it stops. The portafilter handle will position towards the right.
7. Insert the plug (19) into a proper outlet (see the **"WARNING"** section page 9, Point 1).

Priming the machine

This procedure prepares the water lines to guarantee optimal machine operation. Repeat this procedure each time the machine is used again after a prolonged period of inactivity.

1. Make sure the machine is set up as indicated in the Section **"Setting up the Espresso coffee machine"**.
2. Turn the main switch (1) to the **"I"** (on) position. The red ON light will light up.
3. Wait until the green correct pressure light (3) lights up.
4. Slowly open (counterclockwise) the steam knob (7) to discharge the "false pressure" due to the air remaining in the boiler. Close the steam knob (clockwise) slowly and wait for the green light (3) to come on, indicating that the correct pressure (approx. 1.2 bars) has been reached in the boiler. The pressure may also be checked using the pressure gauge (25).

NB: The green correct pressure light (3) will go on and off automatically during the heating phase. After turning on the machine, we recommend waiting 12-15 minutes until the idea temperature has been reached before making the first cup of coffee. Subsequent cups of coffee may be prepared with no waiting.

5. Place an empty cup under the coffee group (14) without putting any coffee in the portafilter (9). Raise and lower the coffee lever (2) until it stops. Repeat this operation until the cup is full of water.
6. The machine is now ready for use.

Important to know......

1. The taste of your coffee depends on the characteristics of the beans from which it is made, the type of bean, where it was grown and processed. The coffee beans that are roasted for a longer period of time and at higher temperatures will be much darker in colour.Darker beans will produce a richer cup of coffee than the lightly-roasted beans.
2. A variety of dark roasts are available from which you can choose to brew your espresso. Each of these roasts is a blend of coffee beans that are roasted at a specific temperature producing a specific type of flavour.There are decaffeinated beans that have up to 98% of the caffeine content removed. The next time you purchase coffee for your espresso maker, experiment with one of the many kinds of coffee being sold. You may just find that it tastes better than the blend you have been using.
3. A fine "espresso grind" for pump-driven machines must be used. Be sure to ask for this when buying coffee or when having beans ground. Do not use a blade-type grinder because it makes too much coffee dust and produces an irregular grind.
4. The mark of real espresso is its dark colour, rich taste and the light brown, natural froth called "crema" in Italian.
5. Cappuccino is simply a combination of espresso and hot, frothy milk.Cappuccino is usually topped with cinnamon, nutmeg or cocoa powder.
6. Espresso Coffee should be served immediately after it is made.
7. Espresso is served in 2 to 2 ½ oz. demitasse cups. A 4 or 6 oz. cup or glass is used for cappuccino
8. Ideally, coffee beans should be ground immediately before using. Remember, it must be an "espresso grind" for pump-driven espresso machines.
9. It's best to store ground coffee or beans in an airtight container in the freezer of your refrigerator. Ground coffee tends to absorb food odours.

Preparing a delicious cup of espresso:

1. Make sure the procedures indicated in the sections **"Setting up the Espresso coffee machine"** and **"Priming the machine"** have been correctly followed.

NB: Optimum heating of the machine and the portafilter is indispensable for preparing a good cup of espresso.

2. Remove the portafilter (9) from the coffee group (14). Select the proper filter (10 or 11) and place it in the portafilter (9). The small filter is for one cup and the large filter is for two cups.
3. Fill the filter with ground coffee using the coffee measure (20). As a rule, you will need one measure for each cup of coffee. Do not overfill. Press the coffee using the coffee press (18). Do not press too hard.
4. Wipe off the edges of the filter and portafilter (9, 10, 11) to clean away any remaining coffee and place the portafilter (9) into the coffee group (14).
5. Place one or two cups under the portafilter (9) depending on the number of cups you wish to make and in accordance with the choice of filters in Point 2. Raise the coffee lever (2) with one hand.

Important: we recommend holding the portafilter handle with your other hand to stabilize the machine during the coffee making process. Lower the coffee lever (2) until it stops to express the coffee into the cup. For an even flow of coffee, apply a constant and even pressure to the coffee lever (2) in proportion to the amount of resistance offered by the lever. Repeat the operation until you have obtained the desired amount of coffee. An espresso prepared following the proper procedure will have the typical brown "foam" on top. If not, see the **"In the event of faulty function"** section page16.

6. Remove the cup and serve the coffee.
7. To prepare another coffee, repeat steps 3 through 7, making sure you remove the portafilter slowly and carefully by moving the handle to the left and do not scald yourself with the hot water remaining in the coffee grounds. Some water will drip from the coffee group after the portafilter has been removed. This is normal and due to the residual water pressure in the system. Remove the grounds from the portafilter.

OPTIONAL

"Perfect crema" device (13)

To ensure the optimum function of the "Perfect crema" device, insert the frothing jet device into the filter holder. We recommend that the "Perfect crema" device be cleaned on a daily basis, before use, in order to prevent any blockage of the delivery holes. A pin may be used to clean out the hole. Even if the type of coffee grind is not correct the use of the "Perfect crema" device will produce the typical creamy froth of an espresso coffee.

N.B.: *Only use the "perfect crema device with a large 2-cup filter.*

Preparing cappuccino:

When preparing to make a cappuccino, have all of the ingredients at hand as well as a frothing pitcher (or mug) half filled with skimmed or low-fat milk and cups that are larger (6 oz.) than those used for espresso.

Frothing Milk:

The higher the fat content in the milk the denser the froth will be. The Turbo-Frother (8) or milk frother (24) will give you all the froth required but don't let milk come to a boil.

It may require two or three attempts to "become an expert" but you will be successful at frothing milk if you give it a chance. Swivel the Turbo-Frother steam nozzle (or milk frother) slightly outward so that you can get the frothing pitcher under the nozzle without knocking the base of the machine.

Turbo frother steam nozzle version:

1 Make espresso (in a large cups) as described above

2 Place the frothing pitcher half filled with low-fat milk under Turbo Frother steam nozzle so that tip is just under the surface of the milk. See Fig.03.

3 Slowly turn steam valve knob (7) counter clockwise to release steam.

IMPORTANT. *The more you turn the knob, the greater the steam pressure for frothing.*

N.B.: *Dispensing should not exceed 60 seconds.*

4 Move pitcher in circular motion keeping the tip of steam nozzle just under surface of milk as it begins to froth. Do not let milk come to a boil since it will not froth.

5 When you have made enough froth,turn steam knob clockwise to shut off steam and remove pitcher.

6 Spoon the froth onto the espresso in each cup and gently pour the hot milk along the side of the cup. Top each cup of cappuccino with a dash of cinnamon, cocoa and nutmeg. Serve.

OPTIONAL

Milk frother (24)

The milk frother (24) is a special device that allows an easy frothing by sucking milk directly out from its container.

When preparing to make cappuccino, have all the ingredients at hand as well as a container of cold milk and cups that are larger than those used for espresso.

Make sure that the milk frother (24) is correctly mounted on the steam nozzle (A) by turning the ring nut (B), and place the suction pipe (C) into the cold milk container.

It is possible to adiust the amount of milk that is sucked up by means of the bar (D). The position that is shown in the picture indicates the maximun suction, milk is lukewarm. By turning the bar (D) 180°, the minimum suction is set,and milk is warmer.

Milk frother version:

1 Make espresso (in large cups) as described above.

2 Place the suction pipe (C) into the cold milk container and the cup containing the espresso under the milk frother (24) .

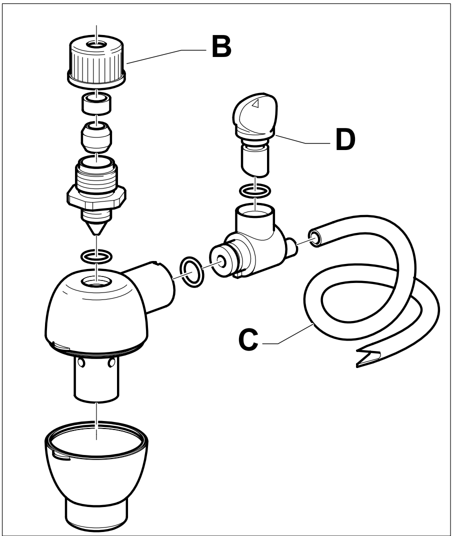
3 Slowly turn steam valve knob (7) counter clockwise to release steam.

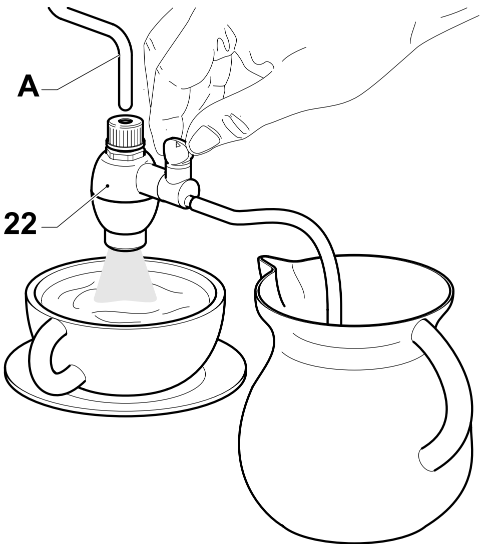
IMPORTANT: *The more you turn the knob, the greater the steam pressure for frothing.*

4 When you have made enough froth, turn steam knob clockwise to shut off steam.

5 Top each cup of cappuccino with a dash of cinnamon, cocoa, nutmeg or not moke.

Serve.





Keeping it clean:

IMPORTANT: *the steam nozzle should be cleaned after each use in order to avoid build up of milk deposits that are very difficult to clean. Cleaning is made easy as can be seen in the DESCRIPTION OF PARTS. The outer part of nozzle can be removed by pulling downward.*

1 The outside of the steam pipe can be cleaned with a damp cloth.
The steam jet is cleaned by running a shot of steam through it.

The hole in the steam nozzle must be kept open. A needle may be used.

2 Clean filter holder and filter in warm water after use.

3 Wipe body of machine with a damp cloth as required.

4 Remove drip tray and plate (25-12) and wash in warm soapy water. Do not use abrasive substances.

5 Clean the seal (15) inside of the brewing head (14) and keep it clean.

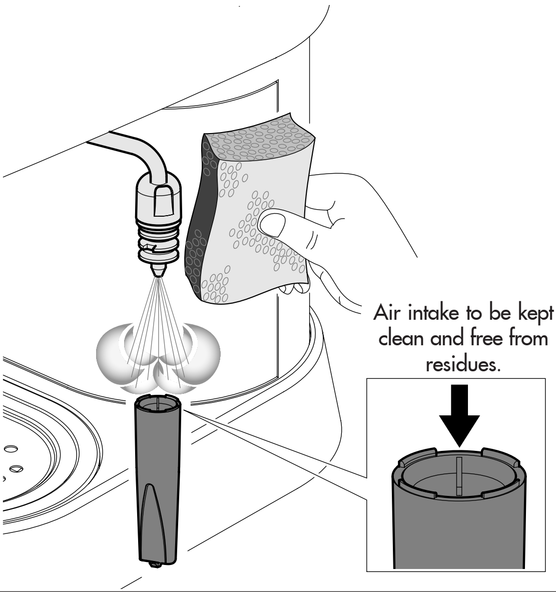
6 The shower disc (17) should be unscrewed and cleaned periodically depending on frequency of use.

7 If the appliance is not used for long periods, discharge the water in the boiler by rotating steam knob (7) anticlockwise and pressing steam button (5) until completely discharged. Close steam knob (7) by rotating it clockwise and turn off the appliance.

Never operate pump unless there is water in tank.

8 **NOTE:** *It is very normal for an espresso machine to emit steam and drip occasionally as the water pressure changes during use.*

Be certain to empty drip tray (12) as required.



Pay attention as **the Turbo-Frother steam nozzle could be hot**!



Decalcification:

In areas with particularly hard water the machine may not operate optimally. Decalcify the machine approximately every 2 months (depending on the frequency of use and the hardness of the water) using the special anti-scaling powder.

Important: This procedure must only be performed when the machine is cold and has not been recently used.

1. Make sure that the main power switch (1) is in the "O" (off) position.
2. Remove the water tank (6) and empty it.
3. Unscrew the boiler cap (4) (counterclockwise) and empty the boiler (12) by turning the machine upside down.
4. Remove the shower plate (17) and clean it.
5. Prepare a solution of approximately 1.8 liters of water mixed with one packet of powdered anti-scaling agent.

   Fill the boiler (12) with enough solution to reach the ¾ mark (approx. 0.8 lit.) on the water level indicator (23). Replace and tighten (clockwise) the boiler cap (4) and make sure the steam knob (7) is also tightly closed (clockwise). Pour the rest of the solution (approx. 1 liter) into the water tank (6) and replace the tank in the machine.
6. Turn the main switch (1) to the "I" (on) position. The red ON light will light up. Wait until the green ready light (3) lights up. Slowly open (counterclockwise) the steam knob (7) to discharge the "false pressure" due to the air remaining in the boiler. Close the steam knob (clockwise) slowly and wait for the green light (3) to come on.
7. Place an empty cup under the coffee group (14) without installing the portafilter (9). Raise and lower the coffee lever (2) until it stops. Repeat this operation until the cup is full of water. Leave the machine on and wait 20 minutes.
8. At this point, work the coffee lever (2) until all the solution in the water tank (6) has been pumped out. Rinse the water tank (6) thoroughly and refill it with clean water. Once again, using the lever, pump water through the machine until the tank is empty.
9. Turn the main switch (1) to the "O" (on) position. Slowly open (counterclockwise) the steam knob (7) and wait until all residual steam has been released from the steam nozzle (8). Remove the boiler cap (4), empty the boiler (12) and rinse thoroughly with fresh water. Reinstall the shower plate (17).

In the event of faulty function

Problem:	***Check to ensure against the following:***
Coffee does not flow.	*Water is in tank.* *Filter basket clogged because coffee is too fine or compressed too firmly.* *Shower disc requires cleaning.*
Coffee flows too quickly.	*Coffee is ground too coarsely.* *Coffee is not pressed down with tamper.*
The machine is on but only produces cold water.	*The thermostat must be reset by pressing the reset button (26) on the bottom of the machine.*
Water leaking excessively from filter holder.	*Filter holder not properly inserted in brew head.* *Gasket in brewing head dirty or worn.* *Coffee grinds not cleaned off the rim of filter holder.*
Espresso has little creamy froth.	*Coffee is ground too coarsely.* *Coffee is not pressed down with tamper.* *Coffee is too old or dried out.*
Espresso is too cold.	*Machine is not warmed up (10 min).* *Coffee is ground too coarsely.*
Not enough milk froth.	*Steam nozzle and/or air intake hole clogged.* *Milk is too hot.*

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl!

Dank der Maschine können Sie jetzt bequem zu Hause einen köstlichen Espresso oder Cappuccino trinken.

Den original italienischen Espresso bereitet man zu, indem man schnell unter Druck gesetztes und auf die richtige Temperatur erhitztes Wasser durch eine fein geröstete Kaffeemischung filtern lässt.

Das Mittelteil der Espressomaschine besteht aus einer Hochpräzisionspumpe.

Pumpen- und Wasserzufluss können über einen Schalter eingestellt werden.

⚠ HINWEISE:

Diese Espressomaschine wurde ausschliesslich für den Haushalt entwickelt.

Wartungseingriffe oder Reparaturen müssen von einem befugten Kundendienst erfolgen. Das gilt nicht für Reinigungs- oder ordentliche Wartungsarbeiten.

1. Sicherstellen, dass die auf dem Datenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Ihres Netzanschlusses übereinstimmt.
2. Nie lauwarmes oder heisses Wasser in den Wasserbehälter füllen. Ausschliesslich kaltes Wasser verwenden.
3. Während des Betriebs nie die heissen Teile oder das Netzkabel der Maschine berühren.
4. Keine Schleif- oder Scheuermittel zum Reinigen verwenden.
5. Zur Vermeidung von Kalkablagerungen kohlesäurefreies Mineralwasser verwenden.
6. Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

⚠ Bei der Verwendung von Elektrogeräten empfiehlt es sich, sich an einige Vorsichtsmassnahmen zu halten, um die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen und Unfällen einzuschränken.

1 Alle, in diesem oder jedem anderen in der Verpackung enthaltenen Heft, angegebenen Anweisungen und Informationen aufmerksam durchlesen, ehe die Espressomaschine eingeschaltet oder benutzt wird.

2 Keine heissen Flächen berühren.

3 Netzkabel, Stecker oder den Maschinenkörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen, um Brand, elektrische Schläge oder Unfälle zu vermeiden.

4 Im Beisein von Kindern die Espressomaschine mit besonderer Vorsicht handhaben.

5 Den Stecker aus der Steckdose ziehen, sobald die Maschinen nicht mehr benutzt wird oder während der Reinigung. Bevor Teile entnommen oder eingesetzt werden, sowie vor der Reinigung, die Maschine abkühlen lassen.

6 Keine kaputten, defekten oder Geräte mit beschädigtem Netzkabel oder -Stecker verwenden. Das schadhafte Gerät beim nächsten Händler oder Kundendienst prüfen, reparieren oder neu einstellen lassen.

7 Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörs kann Brand, elektrische Schläge oder Unfälle verursachen.

8 Die Espressomaschine nicht im Freien verwenden.

9 Das Kabel darf nicht vom Tisch herunterhangen oder heisse Flächen berühren.

10 Die Espressomaschine nicht in der Nähe von heissen Küchenherden oder Backöfen verwenden.

11 Prüfen, ob die Espressomaschine sich in „**0**“ Stellung befindet, ehe man den Stecker einsteckt. Zum Ausschalten auf „**0**“ stellen, dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.

12 Die Maschine nur im Haushalt verwenden.

13 Bei Verwendung von heissem Dampf mit äusserster Vorsicht verfahren.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

Beschreibung:

FIG. 01

1 Hauptschalter / Kontrolleuchte Maschine EIN
2 Abgabehebel
3 Grüne Kontrolleuchte zur Anzeige des vorschriftsmäßigen Betriebsdrucks
4 Heizkesseldeckel
5 Rost und Abtropfwanne
6 Wasserbehälter (abnehmbar)
7 Dampfabgaberegler
8 Dampfabgaberohr (abnehmbar)
9 Filterhalter
10 Filter für 1 Tasse oder Einzelportion
11 Filter 2 für Tassen
12 Heizkessel
13 Scheibe „perfekt cremige Haube" (Zubehör)
14 Kaffeeabgabeeinheit
15 Filterhalterdichtung
16 Wasserduschenhalter
17 Wasserdusche
18 Andrücker
19 Netzkabel mit Netzstecker
20 Dosierlöffel
21 Schnabelauslauf
22 Wasserbehälterdeckel
23 Standanzeige
24 Milchaufschäumer (abnehmbar - Zubehör)
25 Druckmesser Betriebsdruck Heizkessel
26 Taste zur Rücksetzung des Sicherheitsthermostats

Betriebsanleitungen zum Netzkabel

A Das mitgelieferte Netzkabel ist relativ kurz, damit es sich nicht verdrehen kann oder Sie darüber stolpern.

B Längere Netzkabel können verwendet werden, doch sollte man dabei mit grösste Vorsicht vorgehen.

C Sollte ein längeres Netzkabel verwendet werden, folgendes überprüfen:

1 dass die auf der Verlängerungsschnur vermerkte Spannung mindestens der des Elektrogerätes entspricht;

2 dass es einen Stecker mit drei Stiften (Erdung) hat, falls das Netzkabel des Elektrogerätes ebenfalls drei hat;

3 Das Netzkabel darf nicht am Tisch herunterhängen; Sie könnten darüber stolpern.

Vorbereitung zum Betrieb der Espressokaffeemaschine:

1. Nehmen Sie den Wasserbehälter ab (6).
2. Schrauben Sie den Heizkesseldeckel (4) ab (gegen den Uhrzeigersinn drehen).
3. Füllen Sie den Heizkessel (12) bis auf ca. ¾ Höhe der Standanzeige (23) mit Wasser (etwa 0,8 l). Der Wasserstand darf den oberen Teil der Standanzeige nicht überschreiten; ggf. die Maschine auf den Kopf stellen und überschüssiges Wasser ablassen.

Zu beachten: Vor dem Gebrauch der Maschine immer den Wasserstand im Heizkessel (12) kontrollieren. Ein zu geringer Wasserstand kann die Auslösung des Sicherheitsthermostats und die Abschaltung der Wasserbeheizung bewirken. In diesem Fall muß das Sicherheitsthermostat zurückgesetzt werden (siehe Abschnitt "Störungen").

4. Schrauben Sie den Heizkesseldeckel (4) wieder auf (im Uhrzeigersinn drehen), und vergewissern Sie sich, daß der Dampfabgaberegler (7) zugedreht ist.

Zu beachten: Der Heizkesseldeckel darf während des Betriebs der Maschine nicht aufgedreht werden. Zur Abnahme des Heizkesseldeckels muß der Hauptschalter (1) auf **"0"** gesetzt werden; anschließend den Dampfabgaberegler (7) aufdrehen (langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen) und abwarten, bis der gesamte Wasserdampf aus dem Dampfabgaberohr (8) getreten ist.

5. Füllen Sie den Wasserbehälter (6) mit Wasser (ca. 1 l), und setzen Sie ihn wieder in die Maschine.

Anmerkung: Nach Anfüllung des Heizkessels kann der Wasserbehälter (6) bei Bedarf nachgefüllt werden, ohne aus der Maschine genommen werden zu müssen.

6. Setzen Sie den Filterhalter (9) auf die Abgabeeinheit (14), und stellen Sie ihn fest, indem Sie ihn bis zur Blockierung von links nach rechts drehen. Der Griff des Filterhalters muß nach rechts zeigen.
7. Stecken Sie den Netzstecker (19) in eine Netzsteckdose eines vorschriftsmäßig ausgelegten Stromnetzes (siehe Abschnitt **"Hinweise"**, seite 17, Punkt 1).

Inbetriebnahme

Über diesen Vorgang wird der gesamte Wasserkreislauf für den vorschriftsmäßigen Betrieb der Maschine voreingestellt. Es empfiehlt sich, den nachstehend beschrieben Vorgang vor der "Erstinbetriebnahme" der Maschine auszuführen.

1. Kontrollieren Sie die im Abschnitt **"Vorbereitung zum Betrieb der Espressokaffeemaschine"** aufgeführten Punkte.
2. Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf **"I"**. Die rote Kontrolleuchte leuchtet auf.
3. Warten Sie ab, bis die grüne Kontrolleuchte (3) aufleuchtet.
4. Drehen Sie den Dampfabgaberegler (7) langsam auf (gegen den Uhrzeigersinn drehen), um möglicherweise im Heizkessel verbliebenen Wasserdampf abzulassen. Drehen Sie den Dampfabgaberegler wieder zu (im Uhrzeigersinn drehen), und warten Sie ab, bis die grüne Kontrolleuchte (3) aufleuchtet. Die grüne Kontrolleuchte (3) zeigt den vorschriftsmäßigen Betriebsdruck des Heizkessels an (ca. 1,2 bar), der auf dem Druckmesser (25) der Maschine abgelesen werden kann.

   Anmerkung: Die grüne Kontrolleuchte zur Anzeige des vorschriftsmäßigen Betriebsdrucks (3) schaltet sich während des Vorgangs der Beheizung kontinuierlich ein und aus. Es empfiehlt sich, nach Einschaltung der Maschine vor der Zubereitung des ersten Kaffees 12 . 15 Minuten abzuwarten, damit die Maschine die vorschriftsmäßige Betriebstemperatur erreichen kann; zur Zubereitung weiterer Kaffees braucht diese Wartezeit nicht eingehalten werden, da die Maschine immer betriebsbereit ist.
5. Stellen Sie eine Kaffeetasse unter die Abgabeeinheit (14), ohne den Kaffe in den Filterhalter (9) zu geben, und betätigen Sie den Abgabehebel (2), indem Sie ihn bis zum Anschlag abwechselnd nach oben und unten verstellen. Wiederholen Sie den o.a. Vorgang der Wasserabgabe, bis die Kaffeetasse ganz im Wasser gefüllt ist.
6. Nun ist die Maschine betriebsbereit.

Was Sie wissen müssen:

1. Der Geschmack des Kaffees hängt von Qualität und Sorte der Kaffeebohnen ab, aus denen er hergestellt wird. Der besondere Geschmack einer Kaffeebohne hängt von verschiedenen Faktoren ab, aber sein Geschmack und sein Aroma sind das Ergebnis des Röstverfahrens. Die länger und bei höheren Temperaturen gerösteten Bohnen sind dunkler. Dunklere Bohnen haben ein stärkeres Aroma als hellere.
2. Der Handel bietet verschiedene Kaffeesorten. Jedem Röstverfahren entspricht eine bei einer bestimmten Temperatur geröstete Mischung und jeweils ein besonderes Aroma. Desweiteren gibt es koffeinfreie Mischungen, die nur 2% Koffein enthalten.
   Probieren Sie mit Ihrer Kaffeemaschine eine der verschiedenen, im Handel erhältlichen, Kaffeesorten aus. Sie werden vielleicht dabei „Ihre" Mischung finden.
3. Bei Espressomaschinen mit Pumpe müssen feiner gemahlene Mischungen verwendet werden. Vergewissern Sie Sich, dass Sie eine solche Mischung kaufen oder mahlen lassen. Keine Kaffeemühle mit Messer verwenden,

weil sie zuviel Kaffeestaub freisetzt und eine unregelmässig gemahlene Mischung herstellt.

4. Den richtigen Espresso erkennt man an der dunklen Farbe, dem vollen Geschmack und der typischen „Creme“.
5. Der Cappuccino ist eine besondere Verbindung von Espresso und heisser, aufgeschäumter Milch. Es empfiehlt sich, Kaffee, Milch und Schaum in gleichen Mengen zu verwenden. Kann mit etwas Zimt, Muskatnuss oder Kakao bestreut werden.
6. Den Espresso sofort nach dem Aufschütten servieren.
7. Espresso in Mokka- und Cappuccino in Kaffeetassen servieren.
8. Ideal ist es, den Kaffee erst kurz vor der Verwendung zu mahlen. Nicht vergessen, ihn speziell für Espressomaschinen mit Pumpe mahlen zu lassen.
9. Es empfiehlt sich, den gemahlenen Kaffee oder die Kaffeebohnen in hermetisch verschlossenen Dosen im Gefrierfach aufzubewahren. Gemahlener Kaffee nimmt leicht Gerüche an.

Zubereitung von Espressokaffee

1. Führen Sie die in den Abschnitten **“Vorbereitung zum Betrieb der Espressokaffeemaschine”** und **“Inbetriebnahme”** beschriebenen Schritte aus.

Anmerkung: Die vorschriftsmäßige Betriebstemperatur der Maschine und des Filterhalters sind unerläßliche Voraussetzungen zur Zubereitung von immer optimalem Espressokaffee.

2. Nehmen Sie den Filterhalter (9) von der Kaffeeabgabeeinheit (14) ab. Wählen Sie den jeweils einzusetzenden Filter (10 oder 11), und setzen Sie ihn in den Filterhalter (9). Benutzen Sie den kleinen Filter für eine und den großen Filter für zwei Kaffeetassen.
3. Füllen Sie den Filter für 1 oder 2 Tassen mit gemahlenem Kaffee; benutzen Sie dazu den dafür vorgesehenen Dosierlöffel (20) (ein Dosierlöffel entspricht der Portion für eine Kaffeetasse). Der Filter darf nicht mit einer exzessiven Kaffeemenge angefüllt werden. Drücken Sie den Kaffee mit dem dafür vorgesehenen Andrücker (18) an (nicht allzu fest andrücken).
4. Befreien Sie den Rand des Filters u/o des Filterhalters (9-10-11) von eventuell vorhandenem überschüssigen Kaffee, und setzen Sie Filter und Filterhalter in die Abgabeeinheit (14).
5. Stellen Sie eine bzw. zwei Kaffeetassen unter den Filterhalter (9). Stellen Sie den Abgabehebel (2) mit einer Hand nach oben.

Zu beachten: Es empfiehlt sich, mit der anderen Hand den Griff des Filterhalters festzuhalten, so daß die Maschine während des Abgabevorgangs nicht bewegt wird. Stellen Sie den Abgabehebel (2) wieder bis zum Anschlag nach unten; während dieses Vorgangs tritt der Kaffee aus der Abgabeeinheit. Um eine möglichst gleichmäßige Abgabe zu gewährleisten, sollte der Abgabehebel (2) mit einem gleichbleibenden Druck entsprechend des während des Abgabevorgangs präsenten Widerstands betätigt werden. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis die Kaffeetasse(n) mit der gewünschten Kaffeemenge angefüllt ist (sind). Die optimale Konsistenz des Kaffees ist gegeben, wenn sich auf der Oberfläche des Kaffees eine feine „Cremehaube” bildet. Sollte dies nicht der Fall sein, wird auf den Abschnitt **“Bei Störungen”** verwiesen seite 25 .

6. Nehmen Sie die Kaffeetasse(n) aus der Maschine, und servieren Sie den Espressokaffee.
7. Wiederholen Sie zur Zubereitung weiterer Kaffees die o.a. Schritte 3 – 7; gehen Sie bei der Abnahme des Filterhalters immer besonders umsichtig vor (langsam nach links drehen), um Verbrühungen durch noch feuchten Kaffeesatz auszuschließen. Nach Abnahme des Filterhalters kann etwas Wasser aus der Abgabeeinheit austreten; dies beruht auf dem im

Wasserkreislauf der Maschine präsenten Druck und ist als völlig normal anzusehen. Schlagen Sie den Kaffeesatz aus dem Filterhalter.

OPTION

Einsatz „perfekte Creme" (13)

Damit der Einsatz für einen cremigen Espresso einwandfrei funktioniert, muss die Schaum-Düse in den Filterhalter gelegt werden. Damit sich das Loch nicht verstopft ist es wichtig, dass der Einsatz „perfekte Creme" täglich vor dem Gebrauch gereinigt wird. Die Reinigung kann mit einer Nadel erfolgen.

Auch wenn das Kaffeepulver nicht korrekt gemahlen ist, wird der Einsatz „perfekte Creme" die typische Cremebildung des Espressos erzeugen.

HINWEIS: *Einsatz „perfekte Creme" nur mit den grossen Filter für 2 Tassen verwenden.*

Wie man einen guten Cappuccino zubereitet:

Ehe man mit der Zubereitung des Cappuccino beginnt, sollte man sich vergewissern, dass alles Nötige bereitsteht, wie zum Beispiel ein Becher (oder eine Tasse) mit entrahmter oder teilentrahmter Milch und Kaffeetassen.

Aufschäumen der Milch

Die Dichte des Schaums hängt vom Fettgehalt der Milch ab. Die Turbo-Düse (8) (oder Milch sprudler 24) erzeugt den nötigen Schaum, soll die Milch aber nicht zum Kochen bringen.

Nach zwei oder drei Versuchen haben Sie mit Sicherheit genug Erfahrung im Cappuccino aufgiessen. Die Dampfdüse (oder Milch sprudler) leicht nach aussen verschieben, so dass der Becher unter die Düse gestellt werden kann, ohne gegen den Sockel der Espressomaschine zu stossen.

Turbo-Dampfdüse Darstellung

1 Den Espresso wie bereits erwähnt in grossen Kaffeetassen zubereiten.

2 Die das Erreichen der korrekten Temperatur (1) anzeigt, einschaltet, den bis zur Hälfte mit kalter Milch gefüllten Becher unter die Dampfdüse stellen. Siehe Abb. 03.

3 Den Knopf des Dampfabgabeventils (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Dampf austreten zu lassen.

WICHTIG: *bei Drehen des Knopfs nimmt der Dampfdruck zu.*

NB.: *Wir empfehlen ein Aufbrühen von höchstens 60 Sekunden.*

4 Den Becher im Kreis bewegen, wobei man darauf achten muss, dass das äussere Ende der Dampfdüse nur dann in die Milch getaucht wird, sobald die Schaumbildung einsetzt. Die Milch nicht zum Kochen bringen.

5 Hat sich der gewünschte Schaum gebildet, den Dampfknopf im Uhzeigersinn drehen, um die Dampfabgabe zu unterbrechen. Den Becher wegnehmen. Den Dampfschalter (5) noch einmal drücken.

6 Den Milch Schaum auf den Kaffee giessen. Mit Zimt, Kakao oder Muskatnuss würzen.

OPTION

Milch sprudler (24)

Der Milchsprudler (24) ist eine spezielle Vorrichtung, welche es durch direkte Ansaugung der Milch aus dem Behälter ermöglicht, diese zu emulgieren. Bevor mit der Zubereitung des Cappuccino begonnen wird, ist zu kontrollieren, ob alles Nötige bereitsteht; dazu gehören der Behälter mit kalter Milch und Milchkaffeetassen.

Zu überprüfen ist, ob der Milchsprudler (24) richtig im Dampfrohr (A) steckt, indem die Zwinge (B) gedreht und der Ansaugschlauch (C) in den Behälter mit der kalten Milch geschoben wind.

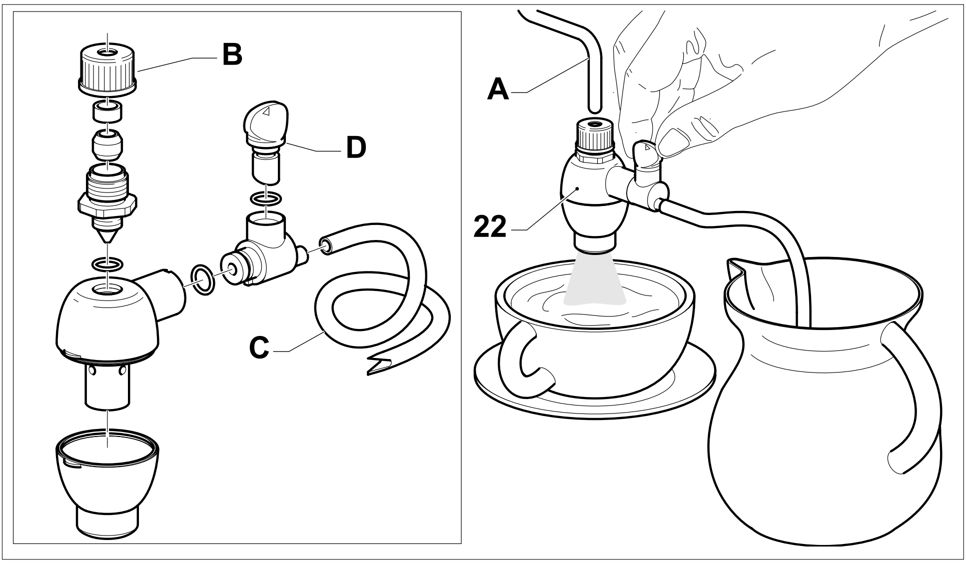
Mit dem kleinen Stab (D) kann die Menge angesaugter Milch geregelt werden. bei der auf der Abbildung angegebenen Stellung steht die Ansaugung auf dem Maximum "kühlere Milch". Wird der kleine Stab (D) um 180° gedreht, kommt es zur minimalen Ansaugung "wärmere Milch".

Aufschäumen der Milch

1 Der Espresso wird, wie bereits erklärt, in großen Tassen zubereitet.
2 Ist der Ansaugschlauch (C) in den Behälter der kalten Milch einzuführten, sowie die Tasse mit dem Espresso unter den Milchsprudler (24).
3 Der Dampfabgabegriff (7) wird langsam gegen den Uhrzeigersinn gedreht, damit der Dampf entweicht.

WICHTIG: *Durch das Drehen des Griffs steigt der Dampfdruck.*

4 Ist die gewünschte Milchmenge erreicht, wird der Dampfgriff im Uhrzeigersinn gedreht, um die Dampfabgabe zu unterbrechen. Den Dampfschalter (5) drücken.
5 Wahlweise Zimt, Kakao oder Muskatnuß zugeben. Servieren.



Reinigungsanleitung

1 **WICHTIG**: *Um zu vermeiden das sich Milchreste ablagern, die dann sehr schwer zu beseitigen sind, sollte die Dampfdüse nach jedem Gebrauch gereinigt werden:*
Die Anleitung zur Reinigung, die sehr einfach zu vollziehen ist, sehen Sie bitte in der BESCHREIBUNG DER TEILE nach.

Die Ummantelung kann, indem man sie nach unten drückt, abgenommen werden.

Dampf ein/zwei Sekunden auströmen lassen und Düse freilegen.

Dampfdüse von aussen und falls erforderlich das Loch mit einer Nadel reinigen.

2 Filterhalter und Filter nach Gebrauch mit lauwarmen Wasser spülen.

3 Den Maschinenkörper mit einem feuchten Tuch abwischen.

4 Wassersammelrost und -schale (25,12) herausnehmen und mit lauwarmen Wasser auswaschen. Zur Reinigung des Wassersammelbereichs einen Schwamm verwenden.

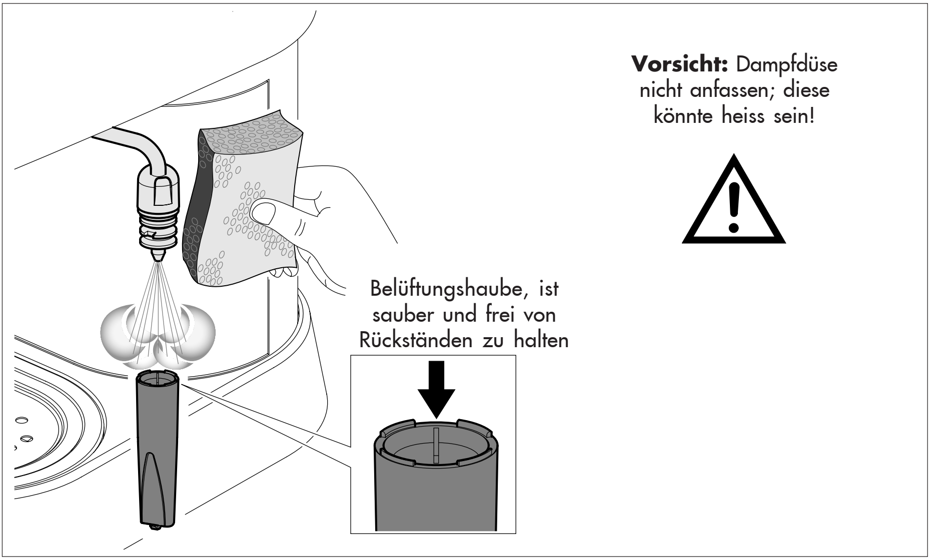
5 Die Dichtung (15) innen im Kaffeeausschütter (14) reinigen.

6 Von Zeit zu Zeit, je nach Häufigkeit der Verwendung, den Verteiler (17) abschrauben und säubern.

7 Wird die Maschine über längere Zeit nicht benutzt, das heiße Wasser aus dem Heizkessel entfernen. Dazu den Dampfhahn(7) gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Dampftaste (5) drücken, bis der Kessel leer ist. Den Dampfhahn (7) im Uhrzeigersinn drehen und die Maschine ausschalten.

Die Pumpe nie ohne Wasser laufen lassen.

8 **HINWEIS:** *Es ist durchaus normal, dass aus der Espressomaschine ab und zu Dampf strömt oder Wasser tropft, da der Wasserdruck sich während des Gebrauchs ändert.*
Die Schale (12) entleeren.



Entkalkung:

Beachten Sie, daß Wasser mit hohem Kalkgehalt den vorschriftsmäßigen Betrieb der Maschine beeinträchtigen kann. Sie sollten die Maschine (je nach Häufigkeit des Einsatzes und ja nach Wasserqualität) etwa alle 2 Monate entkalkten, indem Sie den dafür vorgesehenen Entkalker (in Pulverform) einfüllen.

Zu beachten: Die Entkalkung darf nur nach vollständiger Abkühlung der Maschine ausgeführt werden.

1. Vergewissern Sie sich, daß der Hauptschalter (1) auf "**O**" steht.
2. Nehmen Sie den Wasserbehälter (6) aus der Maschine, und entleeren Sie ihn.
3. Drehen Sie den Heizkesseldeckel (4) ab (gegen den Uhrzeigersinn drehen), und lassen Sie das im Heizkessel (12) präsente Wasser ganz ablaufen, indem Sie die Maschine auf den Kopf stellen.
4. Nehmen Sie die Wasserdusche (17) ab , und reinigen Sie sie.
5. Geben Sie den Entkalker (in Pulverform) in etwa 1,8 l Wasser, und rühren Sie gut um.

   Geben Sie die o.a. Lösung bis zu einer Höhe von ¾ (etwa 0,8 l) der Standanzeige (23) in den Heizkessel (12). Schrauben Sie den Heizkesseldeckel (4) wieder auf (im Uhrzeigersinn drehen), und vergewissern Sie sich, daß der Dampfabgaberegler (7) gesperrt ist (ggf. im Uhrzeigersinn drehen). Geben Sie die restliche Lösung (etwa 1 l) in den Wasserbehälter (6), und setzen Sie den Wasserbehälter wieder in die Maschine.
6. Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf "**I**". Die rote Kontrolleuchte leuchtet auf. Warten Sie ab, bis die grüne Kontrolleuchte (3) aufleuchtet. Drehen Sie den Dampfabgaberegler (7) langsam auf (gegen den Uhrzeigersinn drehen), um möglicherweise im Heizkessel verbliebenen Wasserdampf abzulassen. Anschließend den Dampfabgaberegler langsam wieder zudrehen (im Uhrzeigersinn drehen) und abwarten, bis die grüne Kontrolleuchte (3) aufleuchtet.
7. Stellen Sie eine Kaffeetasse unter die Abgabeeinheit (14), ohne den Filterhalter (9) einzusetzen, und betätigen Sie den Abgabehebel (2), indem Sie ihn bis zum Anschlag abwechselnd nach oben und unten verstellen. Wiederholen Sie den o.a. Vorgang der Wasserabgabe, bis die Kaffeetasse ganz im Wasser gefüllt ist. Warten Sie bei eingeschalteter Maschine etwa 20 Minuten ab.
8. Betätigen Sie den Abgabehebel (2), und lassen Sie die gesamte im Wasserbehälter (6) präsente Lösung austreten. Anschließend den Wasserbehälter (6) ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Das Wasser so lange aus der Maschine austreten lassen, bis der Wasserbehälter vollständig entleert ist.
9. Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf "**O**", drehen Sie den Dampfabgaberegler (7) auf (langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen), und warten Sie ab, bis der in der Maschine präsente Wasserdampf über das Dampfabgaberohr (8) vollständig ausgetreten ist. Nehmen Sie den Heizkesseldeckel (4) ab, entleeren Sie den Heizkessel (12), und spülen Sie ihn mit frischem Wasser aus. Setzen Sie die Wasserdusche (17) wieder auf.

Bei Störungen:

Problem:	***Überprüfen:***
Kein Brühvorgang.	*Ob Wasser im Behälter ist.* *Ob der Filter verstopft ist, weil der Kaffee zu fein gemahlen oder zu stark gepresst wurde.* *Ob der Verteiler sauber ist.*
Der Kaffee fliesst zu schnell aus.	*Ob der Kaffee zu grob gemahlen ist.* *Ob der Kaffee mit dem Druckstück angedrückt wurde.*
Die Maschineist eingeschaltet, gibt jedoch nur kaltes Wasser ab.	*Das Thermostat muß zurückgesetzt werden, indem die auf der Rückseite der Maschine angebrachte Taste (26) gedrückt wird.*
Die Pumpe ist zu geräuschvoll. dem Filterhalter.	*Ob der Filterhalter richtig eingesetzt wurde.* *Ob die Dichtung verschmutzt oder verschlissen ist.* *Ob sich Kaffeereste am Rand des Filterhalters befinden.*
Der Espresso weist nicht die typische „Creme“ auf.	*Ob der Kaffee zu grob gemahlen wurde.* *Ob der Kaffee mit dem Druckstück angedrückt wurde.* *Ob der Kaffee zu alt oder zu trocken ist.*
Der Kaffee ist zu kalt	*Ob die Maschine richtig aufgeheizt wurde b der Kaffee zu grob gemahlen wurde.*
Die Milch schäumt nicht genug.	*Ob die Dampfdüse und/ oder das Luftloch verstopft sind.* *Ob die Milch zu heiss ist.*

Félicitations pour votre choix.

Grâce à cette machine , vous pouvez maintenant déguster chez vous le véritable espresso ou cappuccino à l'arôme inimitable.

Le café espresso nous vient d'Italie.

Il s'obtient en faisant passer rapidement de l'eau sous pression, chauffée à la bonne température, à travers un café spécial moulu très fin.

Le secret de la machine Gaggia est sa pompe d'une grande précision technique.

Cette pompe et l'écoulement de l'eau se commandent par un simple interrupteur.

PRECAUTIONS:

Cette machine est réservée à un usage domestique.

Toute intervention d'assistance ou de réparation, exception faite des opérations de nettoyage et d'entretien courant, devra être effectuée par un Centre d'assistance agréé.

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir, mais toujours de l'eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4. Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
5. Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour éviter la formation de tartre.
6. Ne pas plonger la base dans l'eau.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts-circuits et les accidents corporels:

1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information sur l'emballage, avant de mettre la machine en marche.

2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine.

3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans de l'eau ou tout autre liquide.

4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.

6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confier votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.

7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problémes.

8 Ne pas utiliser à l'extérieur.

9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table, ni toucher des surfaces chaudes.

10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.

11 Mettre toujours l'appareil en position "**0**" avant de le brancher. Mettre également tous les interrupteurs à "**0**" avant de le débrancher.

12 Usage domestique uniquement.

13 Faire très attention en utilisant la vapeur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Légende du diagramme

FIG. 01

1 Interrupteur principal/Voyant d'allumage
2 Manette de distribution
3 Voyant vert indiquant que la pression correcte est atteinte
4 Bouchon de la chaudière
5 Grille et barquette de récupération des gouttes
6 Réservoir d'eau (amovible)
7 Poignée du robinet de la vapeur
8 Distributeur de vapeur (amovible)
9 Porte-filtre
10 Filtre pour 1 tasse ou capsules
11 Filtre pour 2 tasses
12 Chaudière
13 Disque « mousse parfaite » (option)
14 Groupe de distribution du café
15 Garniture sous la coupe
16 Porte-douchette
17 Douchette
18 Presseur
19 Fil et fiche de l'alimentation
20 Doseur
21 Bec de distribution
22 Couvercle du réservoir
23 Vitre du niveau
24 Émulsionneur de lait (amovible – en option)
25 Manomètre de la pression de la chaudière
26 Bouton de rétablissement du thermostat de sécurité

Instructions sur le cordon electrique

A Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.

B On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.

C Si on utilise une rallonge, vérifier

1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil

2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil

3 que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.

Préparation de la machine à café espresso :

1. Ôter le réservoir de l'eau amovible (6).
2. Dévisser le bouchon de la chaudière (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Verser dans la chaudière (12) une quantité d'eau de façon à atteindre les ¾ (environ 0,8 l) du verre du niveau (23). Il est recommandé de ne pas dépasser la partie supérieure du verre du niveau. De toute manière, en renversant la machine, il se peut que de l'eau soit restée en excédent.

Important : Contrôler toujours le niveau de l'eau présente dans la chaudière (12) avant de mettre la machine en marche. Le manque éventuel d'eau peut entraîner l'intervention du thermostat de sécurité, ce qui interrompt le chauffage de l'eau dans la chaudière, de façon à protéger la résistance qui se trouve à l'intérieur. Dans ce cas, le thermostat de sécurité doit être rétabli à son état d'origine (voir le par. « En cas de problèmes de fonctionnement »).

4. Visser le bouchon de la chaudière (4) dans le sens des aiguilles d'une montre et s'assurer que ce bouchon et la poignée du robinet de la vapeur (7) sont bien fermés.

Important : La machine étant en marche, le bouchon ne doit jamais être ouvert. Pour enlever le bouchon de la chaudière, mettre l'interrupteur principal (1) sur la position **"0"**, ouvrir lentement en tournant la poignée du robinet de la vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendre que toute la vapeur sorte du distributeur de vapeur (8).

5. Remplir le réservoir d'eau (6) (environ 1 litre) et le remettre en place.

Remarque : La chaudière étant remplie, le réservoir d'eau (6) peut être rempli lui aussi, si besoin est, sans qu'il soit nécessaire de le retirer.

6. Glisser le porte-filtre (9) dans le groupe distributeur (14) et le fixer en le tournant de la gauche vers la droite, de façon à le bloquer. Le manche du porte-filtre doit être tourné vers la droite.
7. Brancher la fiche (19) dans une prise appropriée (voir Par. **« Precaution »** p.26 point 1).

Mise en service

Cette procédure permet de préparer le circuit hydraulique pour utiliser la machine de façon optimale. Il est conseillé de suivre cette procédure lors de la première utilisation de la machine.

1. Respecter les indications du paragraphe **« Préparation de la machine à café espresso ».**
2. Mettre l'interrupteur principal (1) sur la position « **I** ». Le voyant d'allumage rouge s'allume.
3. Attendre que le voyant lumineux vert (3) s'allume.
4. Ouvrir lentement, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la poignée du robinet de la vapeur (7) de façon à décharger la « fausse pression » due à l'air qui est resté dans la chaudière. La refermer lentement dans le sens des aiguilles d'une montre et attendre que le voyant vert (3) s'allume. Le voyant vert (3) indique la pression correcte de la chaudière (environ 1,2 bar) qu'il est également possible de contrôler sur le manomètre (25) prévu à cet effet.

   Remarque : Le voyant vert qui indique la bonne pression est atteinte (3) continue de s'allumer et de s'éteindre automatiquement pendant le chauffage. Après avoir allumé la machine, avant d'effectuer le premier café, il est conseillé d'attendre 12/15 minutes pour que la température soit idéale. En revanche, pour les suivants, la machine sera toujours prête.
5. Placer une tasse vide sous le groupe de distribution (14) sans insérer le café dans le porte-filtre (9) et actionner la manette de distribution (2) en la levant et en l'abaissant jusqu'en fin de course. Refaire l'opération et laisser l'eau couler jusqu'à ce que la tasse soit pleine.
6. La machine est alors prête à marcher.

Ce qu'il faut savoir......

1 Le goût de votre café dépend du type de café que vous utilisez, du grain, du pays d'origine et du traitement qu'il a subi.Le goût caractéristique d'un café est dû à plusieurs facteurs, mais sa saveur et son arôme sont le résultat de la torréfaction. Les grains de café qui subissent une plus longue torréfaction, à la température plus élevée, sont beaucoup plus foncés. Ils donnent un café à la saveur plus prononcée que les cafés légèrement torréfiés.

2 On trouve sur le marché différents cafés noirs qui conviennent pour l'espresso. Chacun de ces cafés est un mélange de différents types de café, torréfiés à une certaine température, pour obtenir une saveur particulière.
On trouve également le café décaféiné, dont 98% de la caféine a été enlevée. La prochaine fois que vous achèterez du café pour votre machine à espresso, essayez une nouvelle variété. Vous découvrirez peut-être qu'elle est meilleure que celle que vous utilisez actuellement.

3 Utilisez toujours du café à mouture «espresso» pour votre machine à pompe. N'oubliez pas de le préciser lorsque vous achetez votre café déjà moulu ou que vous le faites moudre. N'utiliser pas un moulin à café à lame, car il donne une mouture irrégulière.

4 Le cafè espresso se distingue à sa couleur foncée, à sa saveur riche et à fine mousse brune qui se forme à sa surface et que les Italiens appellent «crema».

5. Le cappuccino est simplement une combinaison d'espresso et de lait chaud en mousse. On recommande de mettre moitié espresso, moitié lait. Habituellement, on le saupoudre de cannelle, de muscade ou de cacao.

6 L'espresso doit être servi dès qu'il est prêt.

7 L'espresso se sert dans des petites tasses de 2 à 2 ½ onces. Le cappuccino dans des tasses ou des verres de 5 à 8 onces.

8 L'idéal serait de moudre le café juste avant

de faire l'espresso. Ne pas oublier que les machines à pompe demande une mouture spéciale «espresso».

9 Le café moulu ou en grain doit être conservé dans un bocal étanche dans la partie congélateur de votre réfrigérateur. Le café moulu prend rapidement le goût des aliments.

Comment préparer un bon espresso :

1. Suivre les procédures décrites dans les paragraphes **« Préparation de la machine à café espresso »** et **« Mise en service »**.

   Remarque : Pour obtenir un bon café, il est indispensable de chauffer parfaitement la machine et le porte-filtre.
2. Ôter le porte-filtre (9) du groupe de distribution (14). Choisir le filtre correct (10 et 11) et l'insérer dans le porte-filtre (9). Utiliser le petit filtre pour faire une tasse et le grand filtre pour en faire deux.
3. Remplir le filtre pour 1 ou 2 tasses avec du café moulu, en utilisant, pour ce faire, le doseur prévu à cet effet (20). Pour une tasse de café, mettre une dose. Ne pas trop remplir. Presser le café en utilisant le presseur prévu à cet effet (18). Ne pas trop presser.
4. Nettoyer le bord du filtre et le porte-filtre (9-10-11) en éliminant les éventuels résidus de café. Ensuite, l'insérer dans le groupe de distribution (14).
5. Placer une ou deux tasses sous le porte-filtre (9) en fonction du nombre de cafés que l'on veut faire. Avec une main, lever la manette de distribution (2).

Important : Il est recommandé de saisir, de l'autre main, le manche du porte-filtre, de façon à ce que la machine soit bien bloquée pendant la distribution. Abaisser la manette de distribution (2) jusqu'en fin de course, de façon à faire couler le café. Pour que le café coule de façon uniforme, il est nécessaire d'exercer, sur la manette (2), une pression constante et proportionnelle à la résistance qui se présente pendant la distribution. Refaire l'opération jusqu'à ce que l'on ait la quantité de café voulue. Un café préparé en suivant cette procédure présente la mousse marron typique de l'espresso. S'il n'en est pas ainsi, consulter le par. **« En cas de dysfonctionnement**

6. Prendre les tasses et les servir.
7. Pour préparer d'autres cafés, refaire les opérations de 3 à 7, en veillant à retirer lentement et attentivement le porte-filtre en le déplaçant vers la gauche. Veiller également à ne pas se brûler avec l'eau qui reste présente dans les marcs de café. Un peu d'eau continuera à s'écouler lorsque l'on aura retiré le porte-filtre. Cela est dû à la pression de l'eau présente dans le système. Ôter les marcs du porte-filtre.

OPTIONAL

Dispositif "Mousse parfaite"(13)

Pour un fonctionnement optimal du Disque "mousse parfaite", insérez le brise-jet émulsionnant dans la coupe porte-filtre.

Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le Disque "mousse parfaite" avant toute utilisation, afin d'éviter que l'orifice de passage ne s'obstrue. Si nécessaire, utiliser une épingle pour déboucher l'orifice.

Lorsque la mouture du café n'est pas correcte, l'utilisation du disque "mousse parfaite" produira la mousse caractéristique de l'espresso.

N.B.: *Utiliser uniquement le Disque "mousse parfaite" pour le grand filtre à deux tasses*

Préparation du cappuccino

Lorsque vous vous préparez à faire des cappuccinos, réunissez d'abord tout les ingrédients, ainsi qu'un pichet à lait (ou une chope) rempli à moitié de lait écrémé ou partiellement écrémé et des tasses plus grandes (6 oz) que celles utilisées pour l'espresso.

Faire mousser le lait

La densité de la mousse dépend du contenu de matières graisses du lait. Le bec à vapeur Turbo (8) (ou le monte-lait pos.24) vous donnera

autant de mousse que vous le désirez, mais ne laissez pas bouillir le lait. Il vous faudra peut-être deux ou trois essais avant de devenir un "expert", mais vous n'aurez aucun problème à faire mousser le lait si vous vous y prenez comme il faut. Déplacez un peu le bec à vapeur vers l'extérieur de façon (ou le monte-lait) à pouvoir l'introduire dans le pichet sans qu'il touche la base de la machine.

Version bec à vapeur Turbo

1 Faites de l'espresso (dans des grandes tasses) selon la méthode décrite plus haut.

2 Placez alors le pichet à lait rempli à moitié sous le bec à vapeur. Voir fig.03.

3 Tournez lentement le bouton de la valve (7) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

IMPORTANT: *plus vous tournez le bouton, plus le jet de vapeur est fort.*

N.B.: *Une distribution maximim de 60 secondes est conseillée.*

4 Déplacez le pichet en maintenant l'embout juste au-dessous de la surface du lait qui commence à mousser. Ne laissez pas bouillir le lait.

5 Lorsque vous avez suffisamment de mousse, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter le jet de vapeur et retirez le pichet. Pressez l'interrupteur vapeur à nouveau (5).

6 Déposez la mousse sur chaque espresso. Saupoudrez chaque cappuccino d'un peu de cannelle, de cacao, de muscade ou de chocolat râpé. Servez.

OPTIONAL

Dispositif "monte-lait"(24)

Le monte-lait (24) est un dispositif spécial qui permet démulsionner le lait en l'aspirant directement de son récipient.

Avant de commencer à préparer le cappuccino, s'assures d'avoir tout ce qu'il faut à portée de main, entre autres le récipient du lait froid et de grandes tasses à café.

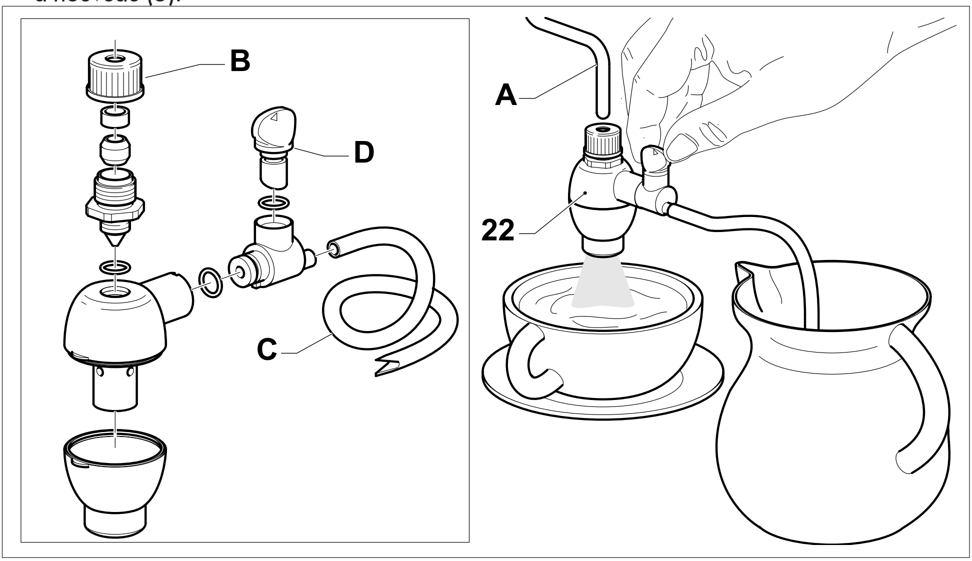
Vérifier que le monte-lait (24) est inséré correctement sur le tube à vapeur (A) en tournant la bague (B) et insérer le tube d'aspiration (C) dans le récipient du lait froid.

On peut régler la quantité de lait aspirée grâce à la tige (D). Dans la position représentée sur la figure, l'aspiration est maximum "lait plus froid". En tournant la tige (D) de 180° on obtient l'aspiration minimum "lait plus chaud".

Faire mousser le lait avec le monte-lait:

1 Préparer l'expresso dans de grandes tasses.

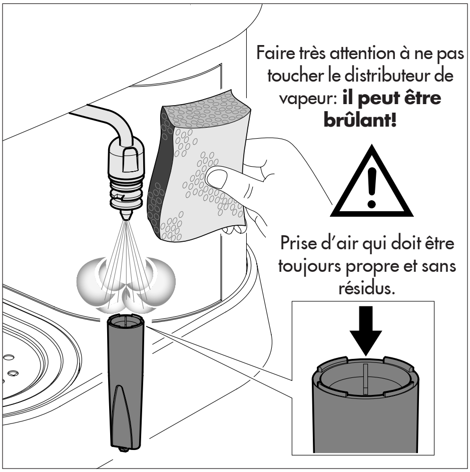
2 Placer le tube d'aspiration (C) dans le récipient du lait froid et la tasse avec le cafè expresso sous le monte-lait (24).



3 Tourner lentement le bouton du robinet de distribution de la vapeur (7) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre aufin de faire sortir la vapeur.
IMPORTANT: *plus vous tournez le bouton, plus le jet de vapeur est fort.*
4 Une fois que l'on a obtenu la quantité de lait désirée, tourner le bouton de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre la sortie de la vapeur. Pressez l'interrupteur vapeur (5).
5 Garnir de cannelle, cacao, noix de muscade. Servir.

Instructions de nettoyage

1 **IMPORTANT :** *Nettoyer le gicleur de la vapeur après l'avoir immergé dans du lait afin d'éviter d'obstruer le gicleur et l'orifice de prise d'air et afin d'éviter également que les dépôts de lait extérieurs ne durcissent. Pour faciliter l'opération de nettoyage, comme indiqué à la rubrique "DESCRIPTION", la partie externe du gicleur est facilement démontable, en tirant vers le bas.*
Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'extrémité du gicleur et ouvrir le robinet de distribution de la vapeur.
Laisser s'échapper la vapeur pendant une ou deux secondes afin de libérer le gicleur.
Nettoyer l'extérieur du gicleur de la vapeur. Utiliser, si nécessaire, une aiguille afin de nettoyer l'orifice du jet de vapeur.
2 Lavez le porte-filtre et le filtre à l'eau tiède après chaque utilisation.
3 Utilisez au besoin un chiffon humide pour nettoyer le corps de la machine.
4 Enlevez l'égouttoir et la grille d'égouttoir (25, 12) et lavez à l'eau tiède savonneuse. Ne pas utiliser d'abrasifs.
5 Nettoyer le joint (15) à l'intérieur du groupe percolateur (14). Veiller à ce qu'elle soit toujours propre.
6 De temps en temps, il faut dévisser le distributeur (17) et le nettoyer. Cela dépendra de la fréquence d'utilisation de la machine.
7 Si la machine n'est pas utilisée pour de longues périodes, déchargez l'eau dans la chaudière en tournant le bouton vapeur (7) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre et en pressant la touche vapeur (5) jusqu'à déchargement complet. Fermez le bouton vapeur (7) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et arrêtez l'appareil. Ne faites jamais marcher la pompe s'il n'y a pas d'eau dans la machine.
8 **NOTE**: *Il est tout à fait normal qu'un peu d'eau ou de vapeur s'échappe de temps en temps d'une machine à espresso, car la pression change en cours d'utilisation.*
N'oubliez pas de vider la cuvette.



Décalcification :

Dans les régions où l'eau est particulièrement calcaire, la machine risque de présenter des problèmes de fonctionnement. Environ une fois tous les deux mois (en fonction de l'utilisation et des caractéristiques de l'eau utilisée), traiter la machine avec le décalcificateur en poudre prévu à cet effet.

Important : Cette procédure doit être effectuée lorsque la machine est froide et que l'on ne l'a pas utilisée pendant un certain temps.

1. S'assurer que l'interrupteur principal (1) sur la position « O ».
2. Ôter le réservoir de l'eau (6) et le vider.
3. Dévisser le bouchon de la chaudière (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et purger la chaudière (12) de toute l'eau qu'elle contient en renversant la machine.
4. Démonter la douchette (17) et la nettoyer.
5. Préparer une solution d'environ 1,8 litre d'eau mélanger avec une dose de décalcificateur en sachet.

   Verser dans la chaudière (12) une quantité d'eau de façon à atteindre les ¾ (environ 0,8 l) du verre du niveau (23). Visser le bouchon de la chaudière (4) dans le sens des aiguilles d'une montre et s'assurer que ce bouchon et la poignée du robinet de la vapeur (7) sont bien fermés. Remplir le réservoir (6) avec le reste de la solution (environ 1,0 litre) et le remettre en place.
6. Mettre l'interrupteur principal (1) sur la position « I ». Le voyant d'allumage rouge s'allume. Attendre que le voyant lumineux vert (3) s'allume. Ouvrir lentement, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la poignée du robinet de la vapeur (7) de façon à décharger la « fausse pression » due à l'air qui est resté dans la chaudière. Le refermer lentement dans le sens des aiguilles d'une montre et attendre que le voyant vert (3) s'allume.
7. Placer une tasse vide sous le groupe de distribution (14) sans insérer le porte-filtre (9) et actionner la manette de distribution (2) en la levant et en l'abaissant jusqu'à la fin de sa course. Refaire l'opération et laisser l'eau couler jusqu'à ce que la tasse soit pleine. Attendre 20 minutes en laissant la machine allumée.
8. Alors, en actionnant la manette de distribution (2), faire couler l'eau de toute la solution présente dans le réservoir (6). Rincer et remplir le réservoir (6) d'eau propre. Faire couler l'eau de la machine jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
9. Mettre l'interrupteur principal (1) sur la position « O ». Ouvrir lentement la manette de distribution de la vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendre que toute la vapeur sorte du distributeur de vapeur prévu à cet effet (8). Enlever le bouchon de la chaudière (4); vider la chaudière (12) et rincer à l'eau fraîche. Remettre la douchette (17) en place.

En cas de dysfonctionnement:

Problème:	***Contrôler :***
Le café ne coule pas	*Réservoir vide.* *Filtre bouché parce que le café est moulu trop fin ou est trop tassé.* *Le distributeur a besoin d'être nettoyé.*
Le café coule trop vite.	*Café moulu trop gros.* *Café pas assez tassé.*
La machine est allumée, mais elle ne fournit que de l'eau froide.	*Le thermostat doit être réglé en appuyant sur l'entretien (26) qui se trouve sur le fond de la machine.*
Beaucoup d'eau coule du porte-filtre.	*Porte-filtre mal verrouillé dans l'élément percolateur.* *Joint de l'élément percolateur sale ou usé.* *Poudre de café sur le bord du porte-filtre.*
Il n'y a presque pas de mousse à la surface de l'espresso.	*Café moulu trop gros.* *Café pas assez tassé.* *Café trop vieux ou desséché.*
L'espresso n'est pas assez chaud.	*La machine n'a pas eu le temps de chauffer (10 min.).* *Le café passe trop vite – café moulu trop gros.*
Le lait mousse mal.	*Le bec à vapeur et/ou la prise d'air sont bouchés.* *Le lait est trop chaud.*

Les felicitamos por su decisión!

Gracias a esta máquina podrán gustar un delicioso café o cappuccino en el comfort de la casa.

El espresso, de origen italiano, se prepara haciendo filtrar rápidamente agua bajo presión y calentada a la temperatura exacta a través de una mezcla finamente tostada.

El nucleo central de la máquina Espresso Gaggia está constituído por una bomba de alta precisión técnica.

El flujo del agua se puede regular mediante un interruptor.

⚠ ADVERTENCIA:

La máquina espresso fué estudiada unicamente para el uso doméstico.

Cualquier intervención de asistencia o de reparación, excepto las operaciones de limpieza y de normal manutención, deberá ser efectuada por un Centro de Asistencia autorizado.

1. Controlar que el voltaje indicado en la placa coresponda al suyo
2. Nunca utilizar agua tibia o caliente para llenar el recipiente del agua. Utilizar únicamente agua fría.
3. No tocar las partes calientes de la máquina ni el cable de alimentación durante el funcionamiento.
4. No limpiar con detergentes abrasivos o utensilios que rayen. Es suficiente un paño suave humedecido con agua.
6. Para evitar la formación de calcáreo, es recomendado el uso de agua mineral natural.
6. No sumergir la máquna en agua.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones para limitar el riesgo de sacudidas eléctricas o incendios.

1 Leer cuidadosamente todas las instrucciones e informaciones anotadas en este manual y en cualquier otro folleto contenido en el embalaje antes de iniciar o de usar la máquina espresso.

2 No tocar superficies calientes.

3 No sumergir en el agua o en cualquier otro líquido ni el cable, ni los enchufes ni el tronco de la máquina para evitar incendios, sacudidas eléctricas o accidentes.

4 Poner particular atención durante el uso de la máquina espresso en presencia de los niños.

5 Desenchufar cuando no se use la máquina o durante las operaciones de limpieza. Hacerla enfriar antes de colocar o remover las piezas y antes de proceder a su limpieza.

6 No usar la máquina con cables o enchufes dañados o en caso de averías o roturas. Hacer controlar o reparar el electrodoméstico en el centro de asistencia más cercano.

7 El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante podrá causar daños a cosas y personas.

8 No usar la máquina espresso al abierto.

9 Evitar que el cable quede colgando de la mesa o que toque superficies calientes.

10 Mantener la máquina espresso lejos fuentes de calor.

11 Controlar que la máquina espresso esté en posición “**0**” antes de introducir el enchufe en la toma. Para apagarla, colocarla en “**0**” y desenchufar.

12 Utilizar la máquina únicamente para uso doméstico.

13 Poner extremado cuidado durante el uso de vapor.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Descripcion:

FIG. 01

1 Interruptor principal / Luz piloto de encendido
2 Palanca de erogación del café
3 Luz piloto verde de "Presión correcta alcanzada"
4 Tapón de la caldera
5 Rejilla y cuba para recoger las gotas de agua
6 Depósito de agua (extraíble)
7 Ruedilla del grifo de vapor
8 Latiguillo del vapor (extraíble)
9 Portacacillo
10 Cacillo de 1 taza o para bolsitas
11 Cacillo de 2 tazas
12 Caldera
13 Disco "Crema perfecta" (opcional)
14 Grupo de erogación del café
15 Guarnición de la copa
16 Porta-aspersor
17 Aspersor
18 Macillo
19 Cable y clavija de alimentación
20 Medidor
21 Boquilla
22 Tapa del depósito
23 Nivel de cristal
24 Batidora de leche (extraíble - opcional)
25 Manómetro presión caldera
26 Botón para restaurar el termostato de seguridad

Instrucciones acerca del cable eléctrico

A Se suministra un cable eléctrico corto para evitar que se enrosque o que se enrede.

B También es posible utilizar extensiones pero se aconseja utilizar con mucha atención.

C En caso de que se utilicen una extensión, verificar.:

1 Que el voltaje anotado en la extensión sea por lo menos igual al voltaje eléctrico del electrodoméstico.

2 Que esté dotado de un enchufe de tres pin con colocación a tierra (en caso de que el cable del electrodoméstico sea de este tipo);

3 que el cable no cuelgue de la mesa para evitar tropezar con él.

Cómo preparar la máquina de café Exprés:

1. Extraiga el depósito de agua extraíble (6).
2. Desenrosque el tapón de la caldera (4), haciéndolo girar hacia la izquierda.
3. Introduzca agua en la caldera (12), hasta las ¾ partes del nivel de cristal (23) (aproximadamente 0,8 L). Recuerde que el agua nunca ha de rebasar la parte superior del nivel de cristal. De rebasarlo, elimine el agua sobrante, poniendo la máquina boca abajo.

Importante: Controle siempre el nivel de agua en la caldera (12), antes de utilizar la máquina. Si la caldera está vacía, se accionará el termostato de seguridad con el objeto de interrumpir el proceso de calentamiento del agua, para proteger la resistencia interior. En su caso, es menester restaurar el termostato de seguridad. A estos efectos, véase el apartado "***Qué hacer si la máquina no funciona bien***".

4. Enrosque el tapón de la caldera (4), haciéndolo girar hacia la derecha y cerciórese de que el tapón y la ruedilla del grifo de vapor (7) queden bien cerrados.

Importante: Nunca abra el tapón de la caldera, cuando la máquina está en funcionamiento. Para extraer el tapón de la caldera: primeramente, ubique el interruptor principal (1) en la posición ***"O"*** y, acto seguido, abra lentamente la ruedilla del grifo de vapor (7), haciéndola girar hacia la izquierda. Aguarde hasta que todo el vapor haya salido por el latiguillo (8).

5. Llene el depósito de agua (6) (aproximadamente 1 Litro) y vuelva a ubicarlo en su asiento.

Nota: Cuando la caldera está llena, el depósito de agua (6) se puede llenar sin extraerlo de su asiento, de ser menester.

6. Introduzca el portacacillo (9) en el grupo de erogación del café (14) y sujételo haciéndolo girar desde la izquierda hacia la derecha, hasta que quede bloqueado. La empuñadura del portacacillo tiene que quedar apuntando hacia la derecha.
7. Enchufe la clavija (19) en una toma de electricidad adecuada (véase el capítulo **"Advertencia"** - apartado 1, p. 34).

Cosas importantes de saber:

1 El sabor del espresso depende de la cantidad y del tipo de café utilizado.El sabor particular de un grano de cafè depende de distintos factores pero su gusto y su aroma son el resultado del proceso de tostado.Los granos de café tostados por un período de tiempo más largo y a temperaturas más altas presentan un color más oscuro. Granos más oscuros desprenden más aroma con respecto a los granos más claros.

2 Encontraréis en el mercato distintas calidades de café.
Cada tipo de terrofacción se caracteriza por una mezcla de granos tostados a una temperatura particular y con un particular tipo de aroma.Existen descafeinados que contienen solamente el 2% de cafeína. Es posible experimentar con su máquina espresso uno de los distintos tipos de café en venta. Descubriréis probablemente un aroma mejor con respecto al de la mezcla hasta ahora usada.

3 Las máquinas espresso de bomba requieren una mezcla finamente molida. Cerciorarse que la compra sea de este tipo o proveer a hacer moler este tipo de mezcla. N o n utilizar moledoras de cuchilla porque en el proceso hacen liberar demasiado polvo de café y producen una mezcla molida de modo irregular.

4 El verdadero espresso se reconoce por el color oscuro, por el gusto pleno y por la típica "cremita".

5 El cappuccino es una combinación especial de cafè expreso y leche caliente espumosa. Se sirve por lo general con un rociado de canela, nuez moscada o chocolate.

6 Servir inmediatamente el café espresso después de haberlo preparado.

7 Servir el café espresso en tacitas de café y el cappuccino en tazas de desayuno.

8 Lo ideal es moler el café apenas antes de usarlo. No olvidéis que debe ser molido para máquina espresso de bomba.

9 Se aconseja conservar el café molido o en granos en tarros herméticos en el congelador.El café molido absorbe fácilmente los olores.

Instrucciones para poner la máquina en funcionamiento

Este procedimiento permite preparar el circuito hidráulico, de manera tal que la máquina funcione perfectamente. Es aconsejable efectuar este procedimiento cada vez que emplee la máquina por "primera vez".

1. Repase todas las indicaciones del capítulo **"Cómo preparar la máquina de café Exprés"**.
2. Ubique el interruptor principal (1) en la posición **"I"**. Acto seguido, se encenderá la luz piloto de encendido de color rojo.
3. Aguarde hasta que se encienda la luz piloto de color verde (3).
4. Abra lentamente la ruedilla del grifo de vapor (7), haciéndola girar hacia la izquierda, para eliminar la "falsa presión" que provoca el aire que ha quedado en la caldera.Luego,vuelva a cerrarla lentamente, haciéndola girar hacia la derecha y aguarde hasta que se encienda la luz piloto verde (3). La luz piloto de color verde (3) indica que la presión de la caldera ha llegadoal nivel indicado (aproximadamente 1,2 bar). Si lo desea, puede controlar Usted el nivel por medio del manómetro (25) de serie.

Nota: La luz piloto de color verde, que indica que la presión se encuentra en el nivel indicado(3), se apaga y se enciende automáticamente mientras el agua se calienta. Tras encender la máquina, para obtener el primer café, es aconsejable aguardar de 12 a 15 minutos, de manera

tal que el agua esté a la temperatura ideal. A continuación, la máquina está lista para erogar los demás cafés.

5. Ubique una taza vacía debajo del grupo de erogación de café (14), pero NO introduzca aún el café en el portacacillo (9). Eleve y baje la palanca de erogación (2) hasta el final de su carrera, con el objeto de accionarla. Repita la operación y deje que salga el agua hasta que se llene la taza.
6. La máquina ya está lista para preparar café.

Cómo preparar un buen café Exprés:

1. Siga las instrucciones descritas en los capítulos **"Cómo preparar la máquina de café Exprés"** e **"Instrucciones para poner la máquina en funcionamiento"**.

Nota: Para hacer un buen café, es indispensable que la máquina y el portacacillo estén a la temperatura ideal.

2. Extraiga el portacacillo (9) del grupo de erogación del café (14). Escoja el cacillo correcto (10 y 11) e introdúzcalo en el portacacillo (9). Emplee el cacillo pequeño para preparar 1 taza y el cacillo grande, para 2 tazas.
3. Llene el cacillo de 1 o 2 tazas con café molido, mediante el medidor al efecto (20). Un medidor corresponde a una taza de café. No lo llene excesivamente. Apriete el café mediante el macillo al efecto (18). No apriete exageradamente.
4. Limpie el borde del cacillo y/o del portacacillo (9-10-11), para eliminar los restos de café que hayan quedado. Luego, introdúzcalo en el grupo de erogación del café (14).
5. Ubique una o dos tazas debajo del portacacillo (9), en función del número de tazas que desee preparar. Con una mano empuje la palanca de erogación del café (2) para arriba.

Importante: entre tanto, con la otra mano, mantenga asida la empuñadura del portacacillo para que la máquina no se mueva durante la erogación del café. Baje la palanca de erogación del café (2) hasta el final de su carrera. Así obtendrá el café deseado. Para que el café caiga uniformemente, apriete la palanca (2) de manera constante y proporcional a la resistencia que ofrezca mientras sale el café. Repita la operación hasta obtener la cantidad deseada de café. Un buen café, preparado según el procedimiento indicado, es el que tiene en la superficie la típica "crema" de color marrón. De no ser así, consulte el capítulo **"En el caso de un funcionamiento incorrecto"**.p.41

6. Extraiga las tazas de la máquina y sirva.
7. Si desea preparar más café, repita las instrucciones desde el apartado 3 al 7. Preste suma atención y extraiga lentamente el portacacillo, haciéndolo girar hacia la izquierda, para no quemarse con el agua que queda en los posos de café. Tras extraer el portacacillo, verá que sigue goteando agua de la máquina. Ello se debe a la presión del agua en el sistema. Extraiga los posos del portacacillo.

OPTIONAL

Disco "Cremita Perfecta" (13)

Para un mejor funcionamiento del Disco "cremita perfecta", introducir el rompe-chorro para la espuma en la caja porta-filtro.

Se recomienda limpiar el Disco "cremita perfecta" todos los días, antes del uso, para evitar que se obture el agujero de pasaje. De ser necesario, utilizar una aguja para liberar el agujero.

Cuando el molido del café no es correcto, el empleo del disco "cremita perfecta" producirá la típica crema del espresso.

N.B.: *Utilizar el disco "cremita perfecta" sólo con el filtro grande para 2 tazas.*

Como preparar un buen cappuccino:

Antes de comenzar a preparar el cappuccino, cerciorarse de tener todo lo necesario a mano, desde un jarro (o taza) lleno hasta la mitad con leche descremada o parcialmente descremada y tazas grandes.

Hacer que la leche haga espuma

La densidad de la espuma dependerá del contenido de grasa de la leche. La boquilla Turbo (8) (o el montador de leche pos.24) producirá toda la espuma necesaria pero no lleva la leche a la ebullición.

Con dos o tres pruebas y un poco de empeño os convertiréis en expertos en la preparación del cappuccino.Desplazar ligeramente hacia el externo la boquilla del vapor (o el montador de leche pos.24) de modo que se pueda introducir el jarro por debajo de la boquilla sin rozar la base de la máquina espresso.

Versión con boquilla vapor Turbo:

1 Preparar el espresso en tazas grandes como se especificó antes

2 Colocar el jarro lleno hasta al mitad con leche fría por debajo de la boquilla del vapor. Ver Fig.03.

3 Hacer girar lentamente la perilla de la válvula de salida vapor (7) en sentido antihorario para hacer salir el vapor.

***IMPORTANTE**: La presión del vapor aumenterá con el girar de la perilla.*

***N.B.**: Se aconseja un caudal máximo de 60 segundos.*

4 Dar vueltas al jarro con movimento circular poniendo atención a que la extremidad de la boquilla vapor esté apenas sumergida en la leche cuando comience a formarse la espuma.

5 Una vez obtenida la espuma deseada, dar vuelta la perilla vapor en sentido horario para interrumpir la salida del vapor y quitar el jarro.

6 Vaciar la espuma en el café. Adobar con canela, cacao, nuez moscada. Servir.

OPTIONAL

Montador de leche (24)

El montador (24) es un dispositivo especial que permite emulsionar la leche aspirándola directamente desde el contenedor.

Antes de empezar a preparar el cappuccino, asegúrese de tener todo lo necesario a mano incluido el contenedor de la leche fría y las tazas de café con leche.

Comprobar que el montador de leche (24) esté introducido correctamente en el tubo vapor (A) girando el casquillo (B) e introducir el tubo de aspiración (C) en el contenedor de la leche fría.

A través de la varilla (D) se puede regular la cantidad de leche aspirada. En la posición indicada en la figura la aspiración es máxima "leche más fría". Girando la varilla (D) 180° se obtiene la aspiración mínima "leche más caliente".

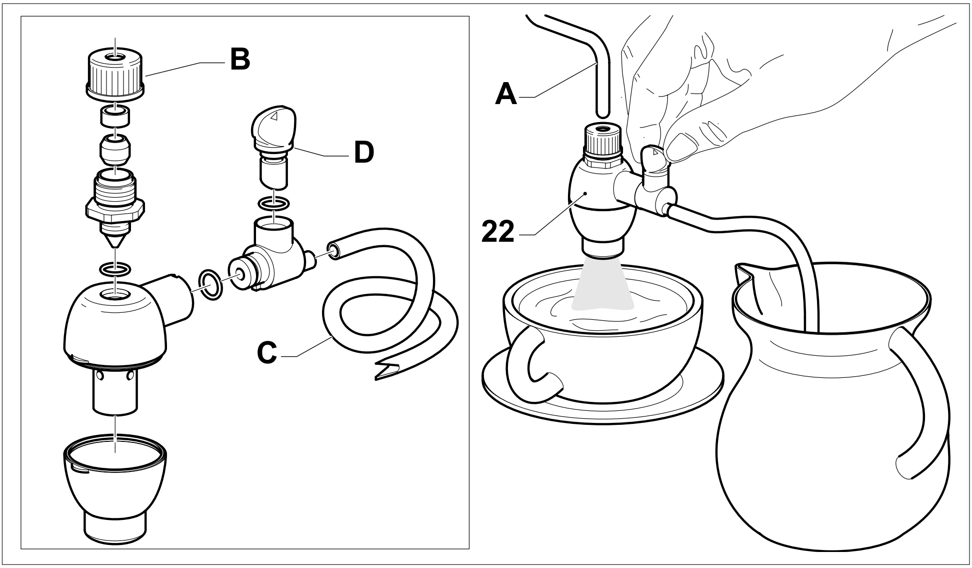
Emulsionar la leche con el montador de leche:

1 Preparar el expreso en tazas grandes.
2 Colocar el tubo de aspiración (C) en el contenedor de la leche fría y la taza con el café expreso debajo del montador de leche (24).

2 Colocar el tubo de aspiración (C) en el contenedor de la leche fría y la taza con el café expreso debajo del montador de leche (24).
3 Hacer girar lentamente la perilla de la válvula de salida vapor (7) en sentido antihorario para hacer salir el vapor.

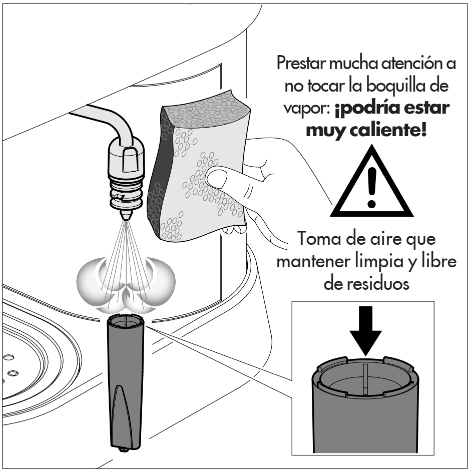
***IMPORTANTE**: La presión del vapor aumenterá con el girar de la perilla.*

4 Cuando se haya obtenido la cantidad de leche deseada, girar en sentido de las agujas del reloj la manopla vapor para interrumpir la erogación del vapor. Pulsen el interruptor del vapor (5).
5 Adobar con canela, cacao, nuez moscada. Servir.



Instrucciones para la limpieza:

1. **IMPORTANTE:** *Limpiar la boquilla del vapor después de haberla sumergido en la leche para evitar que se obturen la boquilla y el agujero de toma de aire y para no hacer endurecer los depósitos de leche externos. Para facilitar la operación de limpieza, como se indica en la "DESCRIPCIÓN", la parte exterior de la boquilla se extrae con facilidad tirándola hacia abajo.*
   Utilizar un paño húmero para limpiar los extremos de la boquilla y abrir la válvula de erogación del vapor.
   Dejar salir el vapor por uno o dos segundos para que la boquilla quede libre.
   Limpiar el extremo de la boquilla del vapor. De ser necesario, utilizar una aguja para limpiar el agujero del chorro del vapor.
2. Limpiar el porta filtro y el filtro con agua tibia después de uso.
3. Limpiar el cuerpo máquina con un paño húmedo.
4. Extraes la vasija y la rejilla recogedora de agua (25-12) y lavarlas con agua. No usar abrasivos.
5. Limpiar el empaque (15) que se encuentra en el interior del elemento de salida café (14). Mantenerla limpia.
6. Destornillar y limpiar el distribuidor periódicamente, según la frecuencia de uso (17)
7. Si la máquina no se utiliza durante largos períodos, descarguen el agua de la caldera girando en sentido antihorario la empuñadura del vapor (7) y pulsando la tecla del vapor (5) hasta su total salida. Cierren la empuñadura del vapor (7) girándola en sentido horario y apaguen la máquina. Nunca accionar la bomba sin la presencia de agua.
8. ***N.B.:*** *Es normal que una máquina espresso emita vapor o deje gotear agua de vez en cuando debido a que la presión del agua misma cambia durante el uso.*
   Vaciar la vasija (12).



Desincrustación:

En las localidades en que el agua es muy dura, el funcionamiento de la máquina puede verse perjudicado. Por ello, es menester proceder a eliminar las incrustaciones cada 2 meses aproximadamente, con el desincrustador en polvo al efecto (en función del uso que se haga de la máquina y de las características del agua utilizada).

Importante: Antes de comenzar esta tarea, cerciórese de que la máquina esté bien fría, esto es, constate que nadie la haya usado recientemente.

1. Controle que el interruptor principal (1) esté en la posición "0".
2. Extraiga el depósito de agua (6) y vacíelo.
3. Desenrosque el tapón de la caldera (4), haciéndolo girar hacia la izquierda y elimine toda el agua que haya en la caldera (12). Al efecto, ponga la máquina boca abajo.
4. Extraiga el aspersor (17) y límpielo.
5. Disuelva un sobrecillo de desincrustante en aproximadamente 1,8 litros de agua.
   Eche en la caldera (12) dicha solución, llenándola hasta las ¾ partes del nivel de cristal (23) (aproximadamente 0,8 litros). Enrosque el tapón de la caldera (4), haciéndolo girar hacia la derecha y cerciórese de que el tapón y la ruedilla del grifo de vapor (7) estén bien cerrados (hágalos girar hacia la derecha).Eche en el depósito (6) el resto de la solución (aproximadamente 1 litro). Luego vuelva a ubicarlo en su asiento.

6. Ubique el interruptor principal (1) en la posición "I". La luz piloto de encendido de color rojo se encenderá. Aguarde hasta que la luz piloto de color verde (3) se encienda. Abra lentamente la ruedilla del grifo de vapor (7), haciéndola girar hacia la izquierda, para eliminar la "falsa presión" que provoca el aire que queda en la caldera. Luego, cierre lentamente, haciéndola girar hacia la derecha y aguarde hasta que la luz del piloto verde (3) se encienda.
7. Ubique una taza vacía bajo el grupo de erogación del café (14), pero no introduzca el portacacillo (9). Accione la palanca (2), haciéndola subir y bajar hasta el final de su carrera. Repita la operación y deje que salga el agua, de manera tal que se llene una taza. Aguarde 20 minutos con la máquina encendida.
8. A continuación, accione la palanca (2) y deje que salga el agua, a fin de eliminar la solución que queda en el depósito (6). Aclare y vuelva a llenar el depósito (6) con agua limpia. Haga que salga el agua de la máquina, hasta que el depósito se vacíe.
9. Ubique el interruptor principal (1) en la posición "O". Abra lentamente, la ruedilla del grifo de vapor (7), haciéndola girar hacia la izquierda. Aguarde hasta que salga todo el vapor por el latiguillo al efecto (8).Extraiga el tapón de la caldera (4) y vacíe la caldera (12). Aclare con agua fresca. Vuelva a ubicar el aspersor (17) en su lugar.

En el caso de un funcionamiento incorrecto

Problema:	***Controlar :***
Falta de salida de café.	*Si existe agua en el recipiente.* *Si el filtro se encuentra obturando porque la mezcla es demasiado fina o le café demasiado prensado.* *Si el distribuidor de café está limpio.*
La salida del café es demasiado rápida.	*Si el café está molido demasiado grueso.* *Si el café ha sido apretado con la prensita.*
La máquina está encendida pero sale agua fría.	*Restaure el termostato, pulsando el botón (26), que se aprecia en el fondo de la máquina.*
Excesiva pérdida de agua del porta filtro.	*Si el porta filtro ha sido colocado correctamente.* *Si el empaque está sucio o gastado.* *Si existen residuos de cafè en le borde del porta filtro.*
El espresso tiene poca "cremita".	*Si el café ha sido molido demasiado grueso.* *Si el café ha sido apretado con la prensita.* *Si el café es demasiado viejo o seco.*
El café es demasiado frío.	*Si la máquina ha sido calentada (10 minutos).* *Si el café ha sido molido demasiado grueso.*
La leche no hace bastante espuma	*Si la boquilla vapor y/o orificio de toma de aire están obturados.* *Si la leche está demasiado caliente.*

Wij feliciteren u met uw keuze!

Dankzij dit apparaat kunt u thuis van een lekker kopje koffie of cappuccino genieten.
De espresso wordt gemaakt door snel onder druk staand en op de juiste temperatuur verwarmd water door de fijn gebrande koffie te filtreren.
De kern van het apparaat bestaat uit een pomp met hoge prestaties.
De doorstroming van het water wordt bediend door een schakelaar

⚠ WAARSCHUWING:

Het espresso-apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
Al de servicewerkzaamheden of reparaties behalve de reiniging en het normale onderhoud moeten door een bevoegd Servicecentrum uitgevoerd worden.

1. Controleren of de spanning op het plaatje overeenkomt met de spanning van het stopcontact.
2. Nooit lauw of warm water gebruiken om het apparaat mee te vullen. Alleen koud water gebruiken.
3. De warme onderdelen van het apparaat en de elektriciteitskabel tijdens de werking niet aanraken.
4. Nooit reinigen met schuurmiddelen of scherp gereedschap. Een met water bevochtigde zachte doek is voldoende.
5. Ter voorkoming van kalkaanslag kan er mineraalwater zonder koolzuur gebruikt worden.
6. Het apparaat niet in water onderdompelen.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

⚠ Bij het gebruik van elektrische huishoudelijke apparaten is het raadzaam enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen om het gevaar voor brand, elektrische schokken en/of ongelukken te beperken.

1. Aandachtig alle aanwijzingen en informatie in deze gebruiksaanwijzing en in wat voor andere brochure dan ook die zich in de verpakking mocht bevinden, doorlezen alvorens het espresso-apparaat te gebruiken.
2. Geen hete oppervlakken aanraken.
3. De kabel, stekkers of het apparaat zelf niet onderdompelen in water of andere vloeistof ter voorkoming van brand, elektrische schokken of ongelukken.
4. Extra goed opletten als het apparaat gebruikt wordt met kinderen in de buurt.
5. De stekker uit het stopcontact trekken als het apparaat niet gebruikt wordt of als het wordt schoongemaakt. Het apparaat laten afkoelen alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen en alvorens het apparaat te reinigen
6. Het apparaat niet gebruiken als de kabel of stekker beschadigd is of als het apparaat niet goed werkt of kapot is. Het apparaat laten controleren of repareren bij het dichtstbijzijnde servicecentrum.
7. Door het gebruik van niet door de fabrikant aangeraden accessoires kan er schade aan dingen of letsel aan personen worden aangericht.
8. Het espresso-apparaat niet buiten gebruiken.
9. De kabel niet van de tafel laten hangen en niet met hete oppervlakken in aanraking laten komen.
10. Het espresso-apparaat uit de buurt van warmtebronnen houden.
11. Controleren of het espresso-apparaat in de stand "**0**" staat voor de stekker in het stopcontact te steken. Om het uit te zetten, het op "**0**" zetten en dan de stekker uit het stopcontact trekken.
12. Het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden gebruiken.
13. Uiterst goed opletten tijdens het gebruik van de stoom.

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING BEWAREN

Beschrijving:

FIG. 01

1 Hoofdschakelaar/ Inschakelcontrolelampje
2 Hendel voor koffieafgifte
3 Groen controlelampje voor het bereiken van de juiste druk
4 Dop ketel
5 Rooster en lekbakje
6 Waterreservoir (wegneembaar)
7 Draaiknop stoomkraantje
8 Pannarello (wegneembaar)
9 Filterhouder
10 Filter 1 kopje of koffiepads
11 Filter 2 kopjes
12 Ketel
13 Schijf "perfecte crème" (optie)
14 Groep voor koffieafgifte
15 Afdichtring voor onder de cup
16 Houder voor filterplaatjes
17 Filterplaatje
18 Stamper
19 Stroomkabel en stekker
20 Maatschepje
21 Afgiftetuitje
22 Deksel waterreservoir
23 Peilglas
24 Stoompijpje (wegneembaar - optie)
25 Manometer keteldruk
26 Drukknop om de veiligheidsthermostaat in de normale stand terug te zetten

Aanwijzingen over de elektriciteitskabel

A Er wordt een nogal kort elektriciteitssnoer geleverd om te voorkomen dat het in elkaar draait of dat u erover kunt struikelen.
B Er kan een verlengsnoer gebruikt worden.
C Als u een verlengsnoer gebruikt, controleer dan:
1 of de spanning die op het verlengsnoer vermeld is minstens gelijk is aan de spanning van het apparaat;
2 of er een stekker aan zit met drie pinnen met aarde (als het snoer van het apparaat van dit type is);
3 of het snoer niet van de tafel hangt opdat u er niet over kunt struikelen.

Voorbereiding van de espressokoffiemachine:

1. Verwijder het wegneembare waterreservoir (6).
2. Draai de dop van de ketel (4) tegen de klok in los.
3. Doe net zoveel water in de ketel (12) tot ¾ (ongeveer 0,8 l) van het peilglas (23) gevuld is. Aangeraden wordt het bovenste gedeelte van het peilglas niet te overschrijden. Door het apparaat op zijn kop te houden, kan het teveel aan water worden verwijderd.

Belangrijk: Controleer het waterpeil in de ketel (12) altijd alvorens het apparaat te gebruiken. Indien er eventueel geen water aanwezig is, kan dit ook leiden tot de ingreep van de veiligheidsthermostaat, die de verwarming van het water in de ketel zal onderbreken, om de weerstand binnenin te beschermen. In dit geval dient de veiligheidsthermostaat in de normale stand teruggezet te worden. Zie hiervoor "in geval van storing".

4. Draai de dop van de ketel (4) met de klok mee aan en verzeker u ervan dat de dop zelf en de knop van het stoomkraantje (7) goed dicht zijn.

Belangrijk: De dop van de ketel mag bij werkende machine nooit worden opengedraaid. Om de dop van de ketel te verwijderen, dient men de hoofdschakelaar (1) op stand **"0"** te zetten, de dop langzaam te openen en de knop van het stoomkraantje (7) tegen de klok in te draaien. Wacht tot alle stoom via de speciale pannarello (8) afgelaten is.

5. Vul het waterreservoir (6) met water (ongeveer 1 liter) en zet het weer op zijn plaats terug.

Opmerking: Als de ketel eenmaal gevuld is, kan het waterreservoir (6), indien nodig, ook zonder het weg te nemen gevuld worden.

6. Doe de filterhouder (9) in de afgiftegroep (14) en bevestig deze met een beweging van links naar rechts tot deze vastzit. De handgreep van de filterhouder dient zich rechts te bevinden.
7. Doe de stekker (19) in een geschikt stopcontact (zie hoofdstuk "**Waarschuwing"** punt 1, p. 42).

Wat u moet weten

1 De smaak van de espresso hangt af van de hoeveelheid en het type gebruikte koffie. De bijzondere smaak van een koffieboon is van verschillende factoren afhankelijk maar de smaak en het aroma van de koffie zijn het resultaat van het systeem waarmee de koffiebonen gebrand worden. De koffiebonen die langer en met hogere temperaturen gebrand zijn, zijn donkerder. Donkere koffiebonen geven meer aroma dan lichte koffiebonen.

2 Op de markt treft u verschillende kwaliteiten koffie aan. Elk type branding wordt gekenmerkt door een mengsel bij een bepaalde temperatuur gebrande koffiebonen met een bepaald aroma.Er bestaan cafeïnevrije koffiesoorten met slechts 2% cafeïne. Probeer met uw espresso-apparaat één van de verschillende beschikbare koffiesoorten uit. Waarschijnlijk zult u een beter aroma ontdekken ten opzichte van het aroma van de tot nog toe gebruikte koffie.

3 Voor de espresso-apparaten met een pomp moet fijn gemalen koffie gebruikt worden. Koop dit soort koffie of laat dit soort koffie malen. Gebruik bij voorkeur geen koffiemolen met messen omdat er dan te veel koffiepoeder vrijkomt en er hiermee een te onregelmatig koffiemengsel verkregen wordt.

4 Een echt kopje espresso herkent u aan de donkere kleur, de rijke smaak en de typische "crème".

5 Cappuccino is een speciale combinatie van espresso koffie en opgeschuimde warme melk. Kan geserveerd worden met wat kaneel, nootmuskaat of cacao.

6 De espresso direct na het bereid te hebben serveren.

7 De espresso in espressokopjes en de cappuccino in ontbijtkoppen serveren.

8 Het beste zou zijn de koffie net voor het gebruik te malen. Vergeet niet dat de koffie gemalen moet worden voor espresso-apparaten met pomp.

9 Er wordt aangeraden de gemalen of ongemalen koffie in een hermetisch afgesloten verpakking in de diepvries te bewaren. Gemalen koffie absorbeert makkelijk geuren.

Inbedrijfstelling:

Met deze procedure kan het hydraulische circuit voorbereid worden voor een optimaal gebruik van het apparaat. Aangeraden wordt de volgende procedure te volgen iedere keer dat het apparaat "voor het eerst" gebruikt wordt.

1. Controleer wat beschreven wordt in het hoofdstuk "**Voorbereiding van de espressokoffiemachine**":
2. Zet de hoofdschakelaar (1) op stand **"I"**. Het rode Inschakelcontrolelampje gaat branden.
3. Wacht tot het groene controlelampje (3) gaat branden.
4. Open de knop van het stoomkraantje (7) langzaam tegen de klok in, om de "valse druk" af te laten, die veroorzaakt is door de lucht die in de ketel achtergebleven is. Draai deze weer met de klok mee dicht en wacht tot het groene controlelampje (3) gaat branden. Het groene controlelampje (3) geeft de juiste druk in de ketel aan (ongeveer 1,2 bar), wat ook gecontroleerd kan worden op de bijgeleverde manometer (25).

Opmerking: Het groene controlelampje (3) dat aanduidt dat de juiste druk bereikt is, blijft tijdens de verwarmingsfase automatisch uit- en aangaan. Na het apparaat te hebben aangezet, wordt voor de eerste kop koffie aangeraden 12/15 minuten voor de ideale verwarming te wachten, terwijl het apparaat voor de volgende kopjes altijd klaar is.

5. Zet een leeg kopje onder de afgiftegroep (14) zonder koffie in de filterhouder (9) te doen en haal de afgiftehendel (2) over door

deze helemaal naar boven en naar beneden te bewegen. Herhaal de operatie en vul het kopje hierdoor helemaal met water.

6. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Hoe men lekkere espressokoffie zet:

1. Volg de procedures die beschreven worden in de hoofdstukken **"Voorbereiding van de espressokoffiemachine"** en **"Inbedrijfstelling"**.

Opmerking: Een optimale verwarming van het apparaat en de filterhouder zijn noodzakelijk om lekkere koffie te verkrijgen.

2. Neem de filterhouder (9) van de afgiftegroep (14). Kies het goede filter (10 en 11) en doe het in de filterhouder (9). Gebruik het kleine filter voor 1 kopje en het grote voor 2 kopjes.
3. Vul het filter voor 1 of 2 kopjes met gemalen koffie en gebruik hiervoor het speciale maatschepje (20). Reken een maatschepje voor ieder kopje koffie. Maak het niet te vol. Druk de koffie aan en gebruik hiervoor de speciale stamper (18). Druk niet te hard aan.
4. Maak de rand van het filter en/of de filterhouder (9-10-11) schoon door eventuele koffieresten weg te nemen. Doe deze vervolgens in de afgiftegroep (14).
5. Zet, afhankelijk van hoeveel koffie men wil maken, één of twee kopjes onder de filterhouder (9). Zet de afgiftehendel (2) met één hand naar boven.

Belangrijk: aangeraden wordt met de andere hand de handgreep van de filterhouder vast te houden om de machine tijdens de afgifte tegen te houden. Doe de afgiftehendel (2) helemaal omlaag om zo de koffieafgifte te verkrijgen. Voor een gelijkmatige koffieafgifte dient men een constante druk op de hendel (2) uit te oefenen, die evenredig is met de weerstand die men tegenkomt tijdens de afgifte. Herhaal deze handeling tot de gewenste hoeveelheid koffie verkregen is. Een goede kop koffie, die volgens de juiste procedure gemaakt is, zal de typische bruine "crème" hebben. Raadpleeg het hoofdst. "**In geval van storingen"**, indien dit niet zo mocht zijn.

6. Neem de kopjes weg en serveer deze.
7. Om nog meer koffie te maken, dient men de fasen 3 tot 7 te herhalen. Let er hierbij op dat u de filterhouder langzaam en voorzichtig verwijdert, door deze naar links te verplaatsen en kijk uit dat u zich niet brandt aan het water dat op de koffiedrab achtergebleven is. Er zal een beetje water blijven druppelen, nadat de filterhouder verwijderd is. Dit komt door de waterdruk in het systeem. Verwijder de koffiedrab uit de filterhouder.

OPTIONEEL

"Perfecte Crème" schijf (13)

Voor een betere werking van de "Perfecte crème" schijf de straalbreker in de filterdrager aanbrengen.

Er wordt aanbevolen de "Perfecte crème" schijf dagelijks schoon te maken voor het gebruik, om te voorkomen dat de doorgangsopening verstopt raakt. Gebruik, indien nodig, een speld om de opening open te maken.

Als de koffie niet goed gemalen is wordt er door het gebruik van de "perfecte crème" schijf voor de typische crème van de espresso gezorgd.

N.B.: *Gebruik de "perfecte crème" schijf alleen met het grote filter voor twee kopjes.*

Hoe maakt u een lekkere kop cappuccino klaar:

Zorg ervoor dat, voor de cappuccino klaar te maken, al wat u nodig heeft onder handbereik staat, zoals de voor de helft met koude melk gevulde kan (of kop) en de cappuccinokoppen.

Melk opschuimen

De dichtheid van de opgeschuimde melk hangt af van het vetgehalte van de melk. Met de stoompijp (8) (of de melkopschuimer pos.24) wordt al het gewenste schuim gemaakt zonder de melk te laten koken.

Na twee of drie keer proberen en wat inzet zult u al vlug een expert worden in de bereiding van cappuccino. Plaats de stoompijp iets naar buiten opdat de kan aangebracht kan worden zonder tegen de basis van het espresso-apparaat te stoten.

Stoompijp version

1 Maak espresso klaar in grote koppen zoals reeds gespecificeerd is.

2 Ide voor de helft met koude melk gevulde kan onder de stoompijp plaatsen. Zie Fig. 03.

3 Draai de knop van de stoomkraan (7) langzaam tegen de richting van de klok in om de stoom eruit te laten komen.

BELANGRIJK: *De druk van de stoom neemt toe naarmate u de knop omdraait.*

N.B.: *Gelieve nooit de distributie langer dan 60 sekonden uit te voeren.*

4 Draai de kan in het rond en let erop dat het uiteinde van de stoompijp net in de melk steekt wanneer het schuim zich begint te vormen. Laat de melk niet koken.

5 Na eenmaal de gewenste schuim verkregen te hebben, de stoomknop in de richting van de klok draaien om de uitgifte van de stoom te onderbreken en de kan verwijderen.

6 Giet de opgeschuimde melk op de koffie. Garneren met kaneel, cacao of nootmuskaat. Serveren.

OPTIONEEL

Melkopschuimer (24)

De melkopschuimer (24) is een speciaal apparaat waarmee de melk kan worden opgeschuimd door het direct uit de verpakking op te zuigen.

Zorg voordat u begint met het klaarmaken van de cappuccino dat u alles onder handbereik heeft waaronder een pak koude melk en het kopje voor de cappuccino.

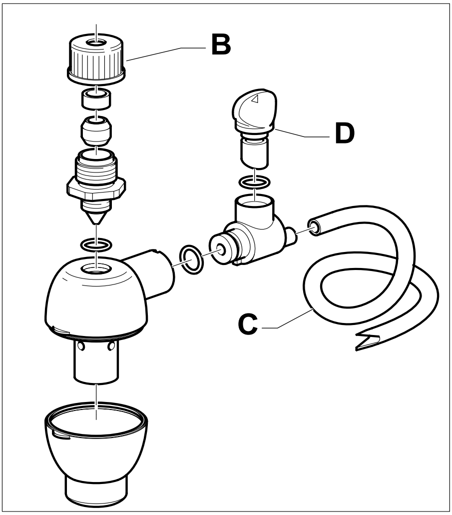
Controleer of de melkopschuimer (24) correct aangesloten is op het stoompijpje (A) door aan de knop (B) te draaien en steek de aanzuigpijp (C) in het pak koude melk.

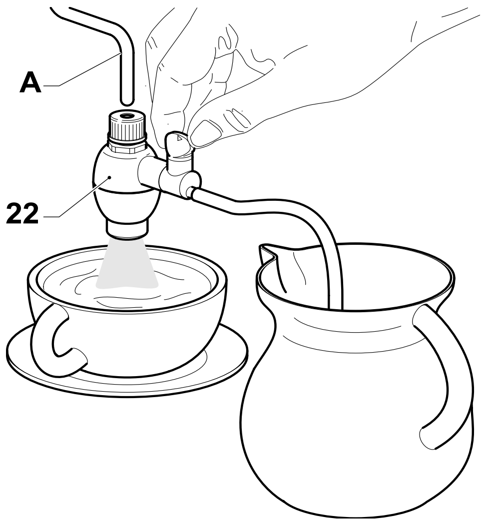
Door middel van de peilstaaf (D) kan de hoeveelheid van de opgezogen met worden afgemeten. Op de positie die aangegeven wordt op de tekening is de aanzuigkracht het grootst op “zeer koude melk”. Door de peilstaaf (D) 180° te draaien is de aanzuigkracht het laagst op “zeer warme melk”.

Het opschuimen van de melk met de melkopschuimer:

1 Maak de espresso klaar in grote koppen.

2 Gaat branden, de aanzuigpijp (C) in het pak koude melk en zet de kop met de espresso onder de melkopschuimer (24).





3 Draai de knop van de stoomkraan (7) langzaam tegen de richting van de klok in om de stoom eruit te laten komen.

BELANGRIJK: *De druk van de stoom neemt toe naarmate u de knop omdraait.*

4 Draai,op het moment dat de gewenste hoeveelheid van de melk opgeschuimd is, met de klok mee aan de stoomknop om de stoomtoevoer te onderbreken.

5 Giet de opgeschuimde melk op de koffie. Garneren met kaneel, cacao of nootmuskaat. Serveren.

Aanwijzingen voor de reiniging:

1 **BELANGRIJK:** *Reinig de stoompijp na hem in de melk ondergedompeld te hebben ter voorkoming dat de spuitmond en de luchtopening verstopt raken en om de melkafzetting aan de buitenkant niet hard te laten worden.*

Om het schoonmaken te vergemakkelijken kan, zoals beschreven onder het punt "BESCHRIJVING" het buitenste deel van de stoompijp makkelijk verwijderd worden door het naar beneden te trekken.

Gebruik een vochtige doek om het uiteinde van de stoompijp schoon te maken en open de stoomknop.

Laat één of twee seconden stoom vrijkomen om de stoompijp vrij te maken.

Maak de buitenkant van de stoompijp schoon. Gebruik, indien nodig, een naald om de opening voor de stoomstraal schoon te maken.

2 Maak de filterdrager en het filter met lauw water regelmatig schoon.

3 Maak het hoofddeel van het apparaat met een vochtige doek schoon.

4 Verwijder het bakje en het rooster (25, 12) en was ze af met water. Geen schuurmiddelen gebruiken.

5 Maak de afdichting (15) in het koffieuitloopsysteem (14) schoon. Deze schoonhouden.

6 Draai de douchekop (17) regelmatig, afhankelijk van het gebruik, los en maak hem schoon.

7 Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt, moet het water uit het verwarmingselement gehaald worden. Draai de stoomdraaiknop (7) naar links en druk op de stoomknop (5) tot er geen water meer uitkomt. Draai de stoomdraaiknop (7) dicht en zet het apparaat uit. Zet de pomp nooit aan als er geen water aanwezig is.

8 **N.B.:** *Het is normaal dat een espresso-apparaat af en toe stoom vrijlaat of water druppelt daar de druk van het water tijdens het gebruik verandert.*

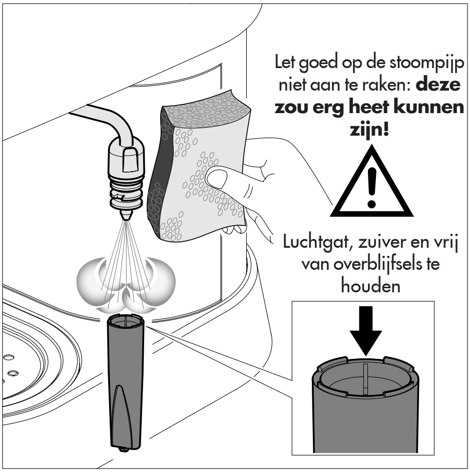
Vergeet niet het bakje (12) te legen.

Ontkalken:

Op plaatsen met erg kalkhoudend water kan dit de werking van het apparaat beïnvloeden. Behandel het apparaat ongeveer om de 2 maanden (afhankelijk van het gebruik en de kenmerken van het gebruikte water) met de speciale ontkalker in poedervorm.

Belangrijk: Deze procedure dient te worden verricht bij koude machine die niet kort geleden gebruikt is.

1. Controleer dat de hoofdschakelaar (1) op stand "O" staat.
2. Verwijder het waterreservoir (6) en leeg het.
3. Draai de dop van de ketel (4) tegen de klok in los en verwijder alle water uit de ketel (12) door het apparaat op zijn kop te houden.
4. Neem het filterplaatje (17) weg en maak het schoon.
5. Maak een oplossing van ongeveer 1,8 liter water gemengd met een zakje ontkalker. Doe een hoeveelheid oplossing in de ketel (12) tot ¾ (ongeveer 0,8 liter) van het



peilglas (23) gevuld is. Draai de dop van de ketel (4) met de klok mee aan en verzeker u ervan dat de dop zelf en de knop van het stoomkraantje (7) goed dicht zijn (met de klok mee draaien). Doe de rest van de oplossing, ongeveer 1 liter, in het waterreservoir (6) en zet deze weer op zijn plaats terug.

6. Zet de hoofdschakelaar (1) op stand “I”. Het rode inschakelcontrolelampje gaat branden. Wacht tot het groene controlelampje (3) gaat branden. Open de knop van het stoomkraantje (7) langzaam tegen de klok in, om de “valse druk” af te laten, die veroorzaakt is door de lucht die in de ketel achtergebleven is. Draai deze weer langzaam met de klok mee dicht en wacht tot het groene controlelampje (3) gaat branden.
7. Zet een leeg kopje onder de afgiftegroep (14) zonder de filterhouder (9) aan te brengen en haal de afgiftehendel (2) over door deze helemaal naar boven en naar beneden te bewegen. Herhaal de operatie en vul het kopje hierdoor helemaal. Wacht 20 minuten en houd het apparaat ingeschakeld.
8. Haal de afgiftehendel (2) nu over en tap water tot er geen oplossing meer in het waterreservoir (6) zit. Spoel het waterreservoir (2) goed om en vul het met schoon water. Laat het apparaat water afgeven tot het waterreservoir leeg is.
9. Zet de hoofdschakelaar (1) op stand “O”. Draai de knop van het stoomkraantje (7) langzaam tegen de klok in open. Wacht tot alle stoom is afgelaten via de speciale pannarello (8). Verwijder de dop van de ketel (4). Maak de ketel (12) leeg en spoel deze om met vers water. Zet het filterplaatje (17) terug.

In geval van storingen:

Probleem:	***Controleren:***
Er komt geen koffie uit het apparaat.	*Of er water in het reservoir zit.* *Of het filter niet verstopt is door te fijn gemalen koffie of doordat de koffie te veel is aangedrukt.* *Of de douchekop schoon is.*
De koffie loopt te snel uit het apparaat.	*Of de koffie niet te grof gemalen is.* *Of de koffie wel met de aandrukker aangedrukt is.*
Het apparaat is ingeschakeld, maar geeft koud water af.	*De thermostaat dient in de normale stand teruggezet te worden, door op de knop (26) te drukken, die zich op de bodem van de machine bevindt.*
Er lekt te veel water uit de filterdrager.	*Of de filterdrager goed is aangebracht.* *Of de afdichting niet vuil of versleten is.* *Of er geen koffieresten op de rand van de filterdrager aanwezig zijn.*
De espresso heeft weinig “crème”.	*Of de koffie niet te grof gemalen is.* *Of de koffie wel met de aandrukker aangedrukt is.* *Of de koffie niet te oud of droog is.*
De koffie is te koud.	*Of het apparaat opgewarmd is (10 minuten).* *Of de koffie niet te grof gemalen is.*
De melk wordt niet voldoende opgeschuimd.	*Of de stoomspuitmond en/of luchtopening niet verstopt zijn.* *Of de melk niet te warm is.*

Agradecemos pela escolha

Com esta maquina torna-se possível apreciar um gostoso café ou cappuccino na sua casa.

O espresso vem preparado fazendo filtar rapidamente água sob pressão e aquecida à temperatura correta com uma mistura finemente tostada.

Uma bomba de alta prestação constitue o coração da maquina espresso.

O fluxo da água vem comandado por um interruptor.

⚠ ADVERTENCIA:

A maquina espresso foi estudada exclusivamente para o uso domestico.

Qualquer intervenção de assistencia ou conserto exceto as operações de limpeza e normal manutenção, deve ser efetuada por pessoal tecnico autorizado.

1. Controlar que a voltagem indicada na etiqueta corresponda à sua.
2. Nunca utilizar água morna ou quente para encher o tanque da água. Usar somente água fria.
3. Não mexer com as mãos as partes quentes da maquina e o cabo de alimentação durante o funcionamento.
4. Não utilizar detergentes corrosivos ou apetrechos que podem provocar riscos. E' suficiente um pano macio molhado com água.
5. Utilizar água mineral natural para impedir a formação de calcário.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

⚠ Durante o utilizo dos eletrodomesticos é aconselhavel tomar algumas precauções para limitar a possibilidade de incendios, choques elétricos e/ou acidentes.

1 Ler atentamente as instruções e informações deste manual e de outros folhetos contidos na embalagem antes de utilizar e acionar a maquina espresso.

2 Não tocar as superficies quentes.

3 Não imerger cabo, tomadas ou corpo da maquina em água ou outro liquido para evitar incendios, choques elétricos ou acidentes.

4 Prestar particular atenção quando se utiliza a maquina em presencia de crianças.

5 Tirar a tomada quando a maquina não vem utilizada ou durante as operações de limpeza.

Deixá-la esfriar antes de inserir a tomada ou de remover as peças e antes de efetuar a limpeza.

6 Não utilizar a maquina com cabo ou tomada estragados ou em caso de avaria ou rupturas. Neste caso enviar a maquina para um centro de assistencia especializado.

7 O utilizo de peças não originais pode causar danos à coisas ou pessoas.

8 Não utilizar a maquina em lugares abertos.

9 Não deixar que o cabo pendure da mesa ou toque as superficies quentes.

10 Por a maquina longe das fontes de calor.

11 Controlar que a maquina esteja em posição **"0"** antes de introduzir a tomada. Para apagá-la, posicionar no **"0"** e desligar a tomada.

12 Utilizar a maquina só para uso domestico.

13 Prestar particular atenção durante o uso do vapor.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO

FIG. 01

1 Interruptor principal/indicador luminoso de acendimento
2 Alavanca para saída/fornecimento do café
3 Indicador luminoso (verde) de que a pressão cegou ao ponto certo
4 Tampa da caldeira
5 Grelha e bacia para recolher pingos
6 Reservatório da água (removível)
7 Torneira de vapor
8 Válvula de vapor (removível)
9 Porta-filtros
10 Filtro 1 xícara
11 Filtro 2 xícaras
12 Caldeira
13 Disco "creme perfeito" (opcional)
14 Grupo de saída do café
15 Anilha de protecção da copa
16 Porta-duche
17 Duche
18 Compressor
19 Cabo e ficha de electricidade
20 Medidor
21 Bico por onde sai o café
22 Tampa do reservatório
23 Vidro de indicação do nível
24 Batedeira de leite (removível - opcional)
25 Manómetro de pressão da caldeira
26 Botão de reactivação do termostato de segurança

Instruços sobre o cabo eletrico

A O cabo eletrico fornecido é curto para facilitar o uso e para impedir que prenda-se em outros objetos.

B Podem ser utilizados prolongamentos mas prestando muito cuidado.

C Se utilizar um prolongamento controlar:

1 que a voltagem do prolongamento seja igual à do eletrodomestico.
2 que seja dotado de uma tomada com tres pin com ponto de terra (seja o cabo do eletrodomestico deste tipo);
3 que o cabo não pendure da mesa para não tropecar

Preparação da máquina de café Expresso:

1. Retirar o reservatório d'água removível (6).
2. Desatarraxar a tampa da caldeira (4) no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.
3. Colocar na caldeira (12) uma quantidade de água suficiente para alcançar ¾ (cerca de 0,8 L) do vidro de indicação do nível (23). Recomenda-se não superar a parte superior do vidro, em todo caso, ao virar a máquina ao contrário, pode ter permanecido água em excesso.

Importante: Verificar sempre o nível da água dentro da caldeira (12) antes de usar a máquina. Se não houver água dentro da caldeira isto pode acarretar a intervenção do termostato de segurança que interromperá o aquecimento da água na caldeira a fim de proteger a resistência interna. Neste caso o termostato de segurança deverá ser reactivado, consultar o capítulo "**Caso a máquina não funcione bem**".

4. Atarraxar a tampa da caldeira (4) no sentido dos ponteiros do relógio e certificar-se de que a tampa bem como a torneira do vapor (7) estejam bem fechadas.

Importante: A tampa da caldeira jamais deverá estar aberta com a máquina a funcionar. Para tirar a tampa da caldeira posicionar o interruptor principal (1) no **"0"** (zero) e abrir lentamente, rodado no sentido oposto ao o ponteiro do relógio a torneira do vapor (7) e esperar que todo o vapor saia através da específica válvula de vapor (8).

5. Enche o reservatório (6) com água (cerca de 1 L) e colocá-lo no devido lugar.

Observação: Quando a caldeira estiver cheia, o reservatório d'água (6) pode ser enchido, quando for necessário, sem ser removido.

6. Colocar o porta-filtro (9) no grupo de saída do café (14) e fixá-lo fazendo um movimento para o lado esquerdo até que esteja bloqueado. A maçaneta do porta-filtro deve ficar virada para o lado direito.
7. Colocar a ficha (19) numa tomada adequada (vide capítulo "**Advertência**" tópico nº 1, p.49).

Cosa dovete sapere

1 O sabor do espresso depende da quantidade e do tipo de café utilizado.

O particular sabor depende de muitos fatores mas o gosto e o aroma são o resultado do processo de tostagem

Quanto mais tempo o café vem tostado e quanto mais alta é a temperatura quanto mais o café apresenta uma côr escura. Os mais aromaticos são os cafés mais escuros.

2 Existem no mercado muitas qualidades de café. Cada tipo de tostagem vem caraterizado por uma mistura de graos tostados com uma temperatura particular e com um particular aroma.

Existem decafeinados com o 2% somente de cafeina. Aconselhamos esperimentar um dos vários tipos de café vendidos. E' possível assim descubrir o aroma mais agradavel.

3 As maquinas espresso de bomba precisam de uma mistura muito fina. Na hora de comprar o café pedir este tipo de mistura. Se desejar moer o café em casa é melhor utilizar um moedor de molas que um de lámina porqué produz muito pó de café e uma mistura irregular.

4 O verdadeiro espresso é reconhecível pela cor escura, o gosto rico e o tipico "creme".

5 O cappuccino é uma combinação de café espresso e leite quente emulsionado.

Pode ser servido com uma pulverização de canela, noz moscada ou cacau.

6 Servir o café imediatamente depois da preparação.

7 Servir o café espresso em xícaras de café e o cappuccino em xícaras maiores.

8 Seria bom moer o café imediatamente antes do uso. Não esquecer que deve ser moido para a maquina espresso de bomba.

9 E' bom conservar o café moido ou em graos em jarras hermeticas no freezer. O café moido absorbe facilmente os cheiros.

Activação da máquina

Este procedimento consente a preparação do circuito hidráulico para uma utilização ideal da máquina. Aconselha-se seguir este procedimento todas as vezes que a máquina for utilizada "pela primeira vez".

1. Verificar quanto especificado no capítulo "**Preparação da máquina de café Expresso**".
2. Posicionar o interruptor principal (1) na posição **"I"**. O indicador luminoso de acendimento (vermelho) acender-se-á.
3. Aguardar que o indicador luminosos verde (3) se acenda.
4. Abrir lentamente, no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, a torneira do vapor (7) para soltar a "falsa pressão" devida ao ar que permaneceu na caldeira. Fechá-lo lentamente no sentido dos ponteiros do relógio e aguardar até que o indicador luminoso verde se acenda. O indicador luminoso verde (3) assinala que foi atingida a correcta pressão de vapor na caldeira (cerca de 1,2 bar) que também pode ser verificada no manómetro (25) disponível.

Observação: O indicador luminoso verde (3) que assinala ter sido alcançada a pressão correcta continuará a apagar-se e acender-se durante a fase de aquecimento. Após ter ligado a máquina, para o primeiro café aconselha-se esperar cerca de 12 a 15 minutos para obter o aquecimento ideal, enquanto que para os cafés sucessivos a máquina estará sempre pronta.

5. Colocar uma xícara vazia sob o grupo de saída do café (14) sem colocar café no porta-filtro (9) e accionar a alavanca para saída/fornecimento do café (2) levantando-

a e abaixando-a até o final do curso. Repetir a operação e deixar sair a água até encher a xícara.

6. Agora a máquina está pronta para ser usada.

OPTIONAL

Disco "creme perfeito" (13)

Para um melhor funcionamento do Disco "creme perfeito" inserir o quebrajato emulsionador na copa portafiltro.

Aconselhamos limpar o Disco "creme perfeito" todos os dias, antes do uso, para evitar que o furo de passagem obture-se. Se for necessario utilizar um alfinete para limpá-lo.

Quando a moagem do café não está correta, o utilizo do disco "creme perfeito" produz o tipico creme do espresso.

N.B.: *utilizar o disco "creme perfeito" só com o filtro grande para 2 xícaras.*

Como preparar um bom café Expresso:

1. Seguir as indicações fornecidas nos capítulos **"Preparação da máquina de café Expresso"** e **"Activação da máquina"**.

Observação: Um correcto aquecimento da máquina e do porta-filtro são indispensáveis para a obtenção de um bom café.

2. Tirar o porta-filtro (9) do grupo de saída do café (14). Escolher o filtro certo (10 e 11) e colocá-lo no porta-fltro (9). Utilizar o filtro pequeno para 1 xícara e o filtro grande para 2 xícaras.
3. Encher o filtro para 1 ou 2 xícaras com o café moído utilizando o medidor (20) apropriado. Cada medidor cheio corresponde a uma xícara de café. Não enchê-lo demais. "Comprimir" um pouco o café utilizando o específico "compressor" (18). Não comprimir excessivamente.
4. Limpar a borda do filtro e/ou porta-filtro (9-10-11) eliminando eventuais resíduos de café, depois disso colocá-lo no grupo de saída/fornecimento do café (14).
5. Posicionar uma ou duas xícaras sob o porta-filtro (9) conforme o número de cafés que se deseje fazer. Com uma das mãos levar a alavanca para saída/fornecimento (2) para cima.

Importante: recomenda-se utilizar a outra mão para segurar a alça do porta-filtro a fim de manter firme a máquina durante a saída do café. Para obter uma saída uniforme do café é preciso exercer, sobre a alavanca (2) uma pressão constante e proporcional à resistência encontrada durante a saída. Repetir a operação até obter a quantidade desejada de cafés. Um bom café preparado de acordo com o procedimento certo terá o aspecto típico de "Creme" marrom. Caso contrário consultar o capítulo **"Em caso de malfuncionamento"** p.55.

6. Tirar as xícaras e servir.
7. Para preparar mais café, repetir as fases de 3 a 7, prestando atenção para tirar de modo lento e delicado o porta-filtro deslocando-o para o lado esquerdo e com cuidado para não se queimar com a água que permanece no fundo. Ao tirar o porta-filtro é normal que pingue um pouco d'água. Isto se deve à pressão da água no sistema. Tirar os fundos do porta-filtro.

Como prepar um gostoso cappuccino:

Antes de preparar o cappuccino controlar de ter todo o necessario ao alcance como por exemplo a xícara cheia por metade de leite frio

Emulsionar o leite

A densidade do leite emulsionado depende do conteudo de graxas do leite. O biquinho (8) (ou "montalatte" pos.24) produz toda a emulsão necessaria sem levar o leite até a ebolição.

Com um pouco de treinamento é possível tornarse expertos na preparação do cappuccino.

Deslocar levemente para o externo o biquinho vapor (ou "montalatte"

pos.24) para poder inserir uma carafe sem bater na base da maquina espresso.

Versão biquinho vapor

1 Preparar o espresso em xicaras grandes como jà indicado.
2 Colocar a carafe cheia por metade com leite frio debaixo do biquinho do vapor. Ver fig. 03.
3 Virar lentamente a manopula da torneira de distribuição vapor (7) no sentido ante-horario para deixar sair o vapor.

   IMPORTANTE: A pressão do vapor aumenta virando a manopula.

   ***N.B.**: Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.*
4 Virar a carafe com movimento circular prestando atenção que a extremidade do biquinho vapor esteja um pouco mergulhada no leite quando começa a formação da emulsão. Não ferver o leite.
5 Uma vez obtida a emulsão desejada, virar no sentido horario a manopula vapor para interromper a distribuição do vapor e tirar a jarra.

OPTIONAL

"Montalatte" (24)

O "montalatte" (24) è um dispositivo especial que consente emulsionar o leite aspirando-o directamente do recipiente onde è contenido.

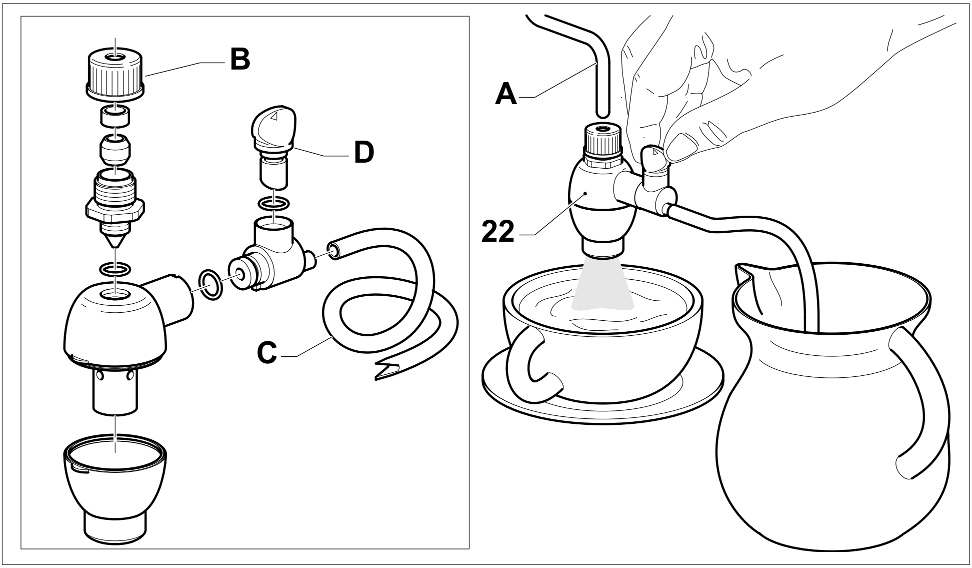
Antes de iniciar a preparar o cappuccino, preparar tudo o que è necessário e por ao alcance das mãos, tal como o recipiente do leite frio e as chávenas.

Verificar que o "montalatte" (24) esteja introduzido correctamente no tubo do vapor (A) rodando a rosca (B) e introduzir o tubo de aspiração (C) no recipiente do leite frio.

Através da haste (D) pode-se regular a quantidade de leite aspirado. Na posição indicada na figura a aspiração é máxima "leite mais frio". Rodando a haste (D) de 180° tem-se a aspiração mínima "leite mais quente".

Emulsionar o leite com o "montalatte"

1 Preparar o espresso em xicaras grandes.
2 Colocar o tubo de aspiração (C) no recipiente do leite frio e a chávena com o café expresso debaixo do "montalatte" (24).



3 Virar lentamente a manopula da torneira de distribuição vapor (7) no sentido ante-horario para deixar sair o vapor.
IMPORTANTE: A pressão do vapor aumenta virando a manopula.

4 Depois de se ter obtido a quantidade de leite desejado, rodar no sentido horário o manípulo do vapor para interromper a saída do vapor. Pressionar o interruptor do vapor (5).

5 Guarnecer com canela, cacau, noz moscada. Servir.

Instruções para a limpeza:

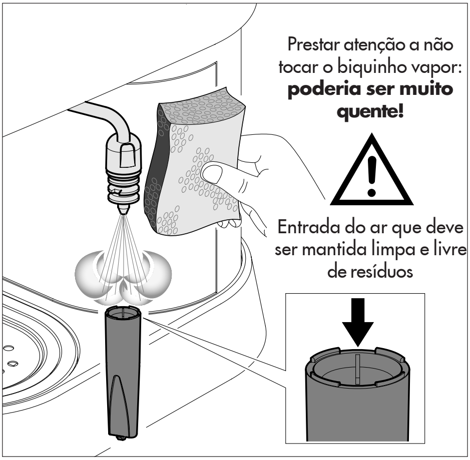
1. **IMPORTANTE:** *Limpar o biquinho do vapor depois da imersão no leite para evitar de obstruir o biquinho e o furo do ar e para não endurecer os depositos de leite externos.*
   Para facilitar a operação de limpeza, como indicado em, "DESCRIÇÃO" a parte externa do biquinho é facilmente removível tirando-a para baixo. Utilizar um pano humido para limpar a extremidade do biquinho e abrir a valvula de distribuição vapor. Deixar sair o vapor por um ou dois segundos para limpar o biquinho. Limpar o externo do biquinho vapor. Se for necessário utilizar um alfinete para limpar o furo do jato de vapor.
2. Limpar o portafiltro e o filtro com água morna e com regularidade.
3 Limpar o corpo maquina com um pano humido.
4 Extrair o recipiente e a grelha (25, 12) e lavá-las com água. Não usar abrasivos.
5 Limpar a vedação (15) no interno do grupo de distribuição café (14). Manté-la limpa.
6 Soltar e limpar periodicamente, em relação à frequencia de uso, a ducha (17)
7 Se a máquina não é utilizada por longos períodos, descarregar a água da caldeira, girando em sentido anti-horário o botão do vapor (7) e pressionando a tecla do vapor (5) até o esgotamento. Fechar o botão do vapor (7), girando-o em sentido horário e desligar a máquina. Nunca acionar a bomba sem água.
8 **N.B.:** *E' normal que uma maquina deixe sair vapor ou gotas de água de tanto em tanto porque a pressão da água muda durante o uso.*
Não esquecer de esvaziar o recipiente (12)

Descalcificação:

Em cidades com água excessivamente calcária o funcionamento da água pode vir a ser comprometido. Assim sendo, é necessário trata a máquina, a cada dois meses (de acordo com a intensidade da utilização e com o tipo de água utilizada com o produto em pó específico para descalcificação.

Importante: este procedimento deve ser efectuado com a máquina fria e não usada há pouco.

1. Certificar-se de que o interruptor principal (1) esteja na posição **"0".**
2. Tirar o reservatório da água (6) e esvaziá-lo.
3. Desatarraxar a tampa da caldeira (4) no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio e retirar toda a água que houver na caldeira (12) virando a máquina de cabeça para baixo.
4. Tirar o duche (17) e limpá-lo.
5. Preparar uma solução diluindo um saquinho do produto para descalcificação em cerca de 1,8 litros de água. Colocar na cadeira (12) uma quantidade da solução (cerca de 0,8 L) que chegue até ¾ do vidro de indicação do nível (23). Atarraxar a tampa da caldeira (4) o sentido dos ponteiros do relógio e certificar-se que a própria tampa



e a torneira do vapor (7) estejam bem fechadas (rodar no sentido dos ponteiros do relógio). Colocar no reservatório (6) o restante da solução (cerca de 1 litro) e recolocá-lo no devido lugar.

6. Posicionar o interruptor principal (1) na posição "I". O indicador luminoso de acendimento (vermelho) iluminar-se-á. Aguardar até que o indicador luminoso verde (3) se acenda. Abrir lentamente, no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, a torneira do vapor (7) para descarregar a "falsa pressão" devida ao ar preso na caldeira; fechá-la lentamente no sentido dos ponteiros do relógio e aguardar até que o indicador luminoso verde se acenda.
7. Colocar uma xícara vazia sob o grupo de saída do café (14) sem inserir o porta-filtro (9) e activar a alavanca para saída do café (2) levantando-a e abaixando-a até o final do curso; repetir a operação e deixar sair a água até encher a xícara. Aguardar 20 minutos deixando a máquina ligada.
8. Nesta altura, por meio da alavanca para saída do café (2), deixar sair a água até terminar toda a solução contida no reservatório (6). Enxaguar e encher novamente o reservatório (6) com água limpa. Deixar sair a água do reservatório até esvaziá-lo completamente.
9. Posicionar o interruptor principal (1) na posição **"0"**, abrir lentamente, no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, a torneira do vapor (7) e aguardar que todo o vapor saia através da válvula específica para saída do vapor (8). Tirar a tampa da caldeira (4); esvaziar a caldeira (12) e enxaguar com água limpa. Recolocar o pequeno duche (17).

Em caso de malfuncionamento:

Problema	***Controlar:***
A máquina está ligada mas sai água fria.	*O termostato deve ser reactivado através do botão (26) situado no fundo da máquina.*
Falta distribuição café	*Que haja água no tanque.* *Que o filtro não esteja obstruido porque a mistura é fina demais ou o café pressado demais.* *Que a ducha esteja limpa.*
A distribuição do café é rapida demais.	*Que o café não seja moida grossa demais* *Que o café seja comprimido com a espatula*
Excessiva perda de água do portafiltro	*Que o portafiltro seja inserido corretamente* *Que a vedação não seja suja ou consumida* *Que não hajam residuos de café na borda do portafiltro.*
O espresso tem pouco "creme"	*Que o café não seja moido grosso demais* *Que o café seja comprimido com a espatula* *Que o café não seja velho ou seco demais*
O café é frio demais	*Que a maquina não seja aquecida* *Que o café não seja moido grosso demais*
O leite não vem emulsionado suficientemente	*Que o biquinho vapor e/ou furo de ar não estejam obturados.* *Que o leite não esteja quente demais.*